



CHÂTEAU  
DU  
**TERTRE**  
MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



EXPLOITANT  
DIRECTRICE  
DIRECTEUR TECHNIQUE  
MAÎTRE DE CHAI  
ŒNOLOGUES CONSEILS

Famille Helfrich  
Cynthia Capelaere  
Romain Beurienne  
Louise Straub  
Eric Boissenot & Marco Balsimelli

**MILLESIME**

**2022**

TERROIR

Sablo-graveleux

SURFACE PLANTÉE  
SURFACE EN PRODUCTION

6.20 ha

3.80 ha

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

40 % Chardonnay - 28 % Sauvignon Blanc

20 % Viognier - 12 % Gros Manseng

ASSEMBLAGE DU MILLESIME

39 % Gros Manseng - 23 % Chardonnay

19 % Sauvignon Blanc - 19 % Viognier

AGE DES VIGNES

10 ans

VENDANGES

Récolte manuelle

Du 29 août au 2 septembre

29 septembre pour le Gros Manseng

MODE DE VINIFICATION

Cuves inox

Pressurage à froid

Fermentation alcoolique en barriques 228L et demi-muids 500L

ELEVAGE

Elevage sur lies fines en barriques ou en demi-muids de 500L

Bâtonnage 1 fois par semaine

70% de bois neuf

30% de bois d'un vin

6 mois

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Tertre Blanc 2022 dévoile une aromatique fraîche, florale et de fruits blancs, issue du Sauvignon Blanc et du Viognier. La bouche, pleine, gourmande et légère, est caractérisée par le Chardonnay. L'assemblage des cépages est harmonieux, mis en relief par la vivacité du Gros Manseng. C'est un vin riche et équilibré, doté d'une belle acidité.

[www.chateaudutertre.fr](http://www.chateaudutertre.fr)

