



EXPLOITANT  
DIRECTRICE  
DIRECTEUR TECHNIQUE  
ŒNOLOGUES CONSEILS

Famille Helfrich  
Cynthia Capelaere  
Romain Beurienne  
Eric Boissenot & Edouard Lambert

## MILLESIME

2024

### TERROIR

Sablo-graveleux

SURFACE PLANTÉE  
SURFACE EN PRODUCTION

6,20 ha  
6,20 ha

### ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

40 % Chardonnay - 28 % Sauvignon Blanc  
20 % Viognier - 12 % Gros Manseng

### ASSEMBLAGE DU MILLESIME

33 % Sauvignon Blanc - 30% Chardonnay  
23 % Gros Manseng - 14% Viognier

### VENDANGES

Récolte manuelle  
Du 9 au 12 septembre : Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier  
10 octobre : Gros Manseng

### ENCUVAGE MACERATION

Tri manuel  
Vendange foulée non éraflée  
Pressurage, seuls les premiers jus de presse sont gardés

### ELEVAGE

Elevage en barriques de 228L  
50 % de bois neuf  
50 % de bois d'un vin  
6 mois

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Tertre Blanc 2024 présente une aromatique bien présente (affirmée) mais pleine de délicatesse où se mêlent notes florales (lilas, jasmin,...) et fruitées (poire, pêche,...) qui sont principalement amenées par le Sauvignon Blanc et quelques touches de Viognier. En bouche, nous retrouvons les caractéristiques du Chardonnay avec de la rondeur et du volume, le tout soutenue par une belle acidité conférée par le millésime. Enfin, la finale est marquée par cette salinité, si singulière à Tertre Blanc, que l'on doit au Gros Manseng.

