



# CHÂTEAU DU TERTRE MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



EXPLOITANT  
DIRECTRICE  
DIRECTEUR TECHNIQUE  
MAÎTRE DE CHAI  
GENOLOGUES CONSEILS

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

## MILLESIME

**2022**

TERROIR

Graves d'origine garonnaise et sable d'origine glaciaire

SURFACE PLANTÉE  
SURFACE EN PRODUCTION

52 ha  
40 ha

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

58 % Cabernet Sauvignon - 18 % Merlot  
14 % Petit Verdot - 10 % Cabernet Franc

ASSEMBLAGE DU MILLESIME

65 % Cabernet Sauvignon - 18 % Petit Verdot  
17 % Merlot

AGE DES VIGNES

16 ans  
Plan de restructuration du vignoble définitif à horizon 2035

VENDANGES

Récolte manuelle  
Du 8 au 27 septembre

VINIFICATION

Cuves bois, béton et inox  
Extraction douce, remontage traditionnel  
Macération d'une vingtaine de jours

ELEVAGE

Elevage en barriques bordelaises  
40 % de bois neuf  
60 % de bois d'un vin  
12 mois

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Ce second vin se caractérise par sa gourmandise, sa souplesse et ses notes de fruits frais et juteux. Le millésime 2022 a également donné à cette sélection parcellaire volume, tension et densité, plus que tout autre millésime.  
Cet assemblage a forte dominante de Cabernet Sauvignon, en fait une bouteille à part entière de notre propriété.

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

