



EXPLOITANT
DIRECTRICE
DIRECTEUR TECHNIQUE
ŒNOLOGUES CONSEILS

Famille Helfrich
Cynthia Capelaere
Romain Beurienne
Eric Boissenot & Marco Balsimelli

MILLESIME

2023

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

32 % Sauvignon Blanc - 23% Chardonnay
23 % Gros Manseng - 22% Viognier

VENDANGES

Récolte manuelle

Du 25 août au 1er septembre : Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier
3 octobre : Gros Manseng

ENCUVAGE MACERATION

Tri manuel

Vendange foulée pas éraflée

Pressurage, seuls les premiers jus de presse sont gardés

ELEVAGE

Elevage en barriques de 228L ou en demi-muids de 500L

60 % de bois neuf

40 % de bois d'un vin

6 mois

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Tertre Blanc 2023 dévoile une aromatique délicate de fleurs et de fruits blancs, issue du Sauvignon Blanc et du Viognier. La bouche pleine et gourmande est le reflet parfait du caractère du Chardonnay. L'assemblage des cépages est harmonieux, mis en relief par la vivacité du Gros Manseng, qui apporte des notes salines.



www.chateaudutertre.fr

