



CHÂTEAU
DU
TERTRE
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX



EXPLOITANT	FAMILLE HELFRICH
DIRECTRICE PROPRIETE	Cynthia Capelaere
DIRECTEUR TECHNIQUE	Frédéric Ardouin
MILLESIME	2020
SOL	Sablo-graveleux
SURFACE EN PRODUCTION	3,86 ha
ASSEMBLAGE	20 % Gros Manseng - 27 % Chardonnay 33 % Sauvignon Blanc - 20 % Viognier
VENDANGES	Manuelles
DATES DE RECOLTE	Chardonnay : 3 Septembre Sauvignon Blanc : 2 septembre Viognier : 9 septembre Gros Manseng : 2 octobre
ENCUVAGE MACERATION	Tris manuel et optique Vendange foulée non éraflée Pressurage inerté, seuls les premiers jus de presse sont gardés
FERMENTATION	Premier tiers en cuve inox, puis en barrique
ELEVAGE EN BARRIQUES	6 mois Barriques 225 L et 500 L Elevage sur lies – bâtonnage 1 fois par semaine

Tertre Blanc 2020 est caractérisé par l'expression typique du Sauvignon Blanc et la sucrosité du Chardonnay, enveloppé par de délicates notes boisées.

Le terroir, constitué de graves légères et de sables profonds, a permis d'obtenir cette année une parfaite maturité liée à un été particulièrement chaud et sec tout en conservant la fraîcheur caractéristique de ce vin.

Des arômes de miel et de fleurs d'acacia sont omniprésents, provenant essentiellement du Chardonnay et se fondent aux subtiles notes florales du Viognier.

L'assemblage est dominé par le Sauvignon Blanc qui lui confère des notes de buis et de menthe fraîche mais il donne surtout un profil tendu et complexe à ce vin élégant.

Le Gros Manseng a quant à lui cette année, atteint une grande maturité procurant gourmandise, rondeur et salinité.

En bouche, le vin est très expressif, gourmand et vif. Il s'inscrit dans une longueur persistante et acidulée. La singularité de l'assemblage est bien présente, montrant tout le potentiel des vignes plantées il y a une dizaine d'années pour un résultat hors du commun.



CHÂTEAU
DU
TERTRE
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX



FARMER
ESTATE DIRECTOR
TECHNICAL MANAGER

FAMILLE HELFRICH
Cyntia Capelaere
Frédéric Ardouin

VINTAGE

2020

SOIL

Sand and gravel

SURFACE

3,86 ha

BLEND

20 % Gros Manseng - 27 % Chardonnay 33 %
Sauvignon Blanc - 20 % Viognier

HARVEST

Hand picking

HARVEST DATES

Chardonnay: September 3rd
Sauvignon Blanc : September 2th
Viognier : Septembre 9th
Gros Manseng : October 2nd

PRESSING & CRUSHING

Manual and optical sorting
Harvest destemmed and crushed
Inerted pressing under nitrogen, only the first “press juices” have been kept

FERMENTATION

First third in stainless steel, end of fermentation in barrel

AGEING IN BARREL

6 months
225 L & 500 L barrels
Ageing on fine lies – stirring once a week

Tertre Blanc 2020 is characterized by the typical expression of Sauvignon Blanc and the richness of Chardonnay, enveloped by delicat woody notes. The terroir, made up of light gravel and deep sand, has made it possible to obtain this year a perfect maturity linked to a particularly hot and dry summer while retaining the characteristic freshness of this wine. Aromas of honey and acacia flowers are omnipresent, mainly from Chardonnay, and perfectly balanced with the subtle floral notes of Viognier. The bouquet is dominated by Sauvignon Blanc which gives its notes of boxwood and fresh mint but also a tense and complex profile to this elegant wine. The Gros Manseng has reached a great maturity this year, providing gluttony, roundness and salinity. On the palate, the wine is very expressive, greedy and lively. It is part of a persistent and tangy length. The singularity of the blend is present and unique showing the potential of the vines planted about ten years ago.