



CHÂTEAU
DU
TERTRE
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX



EXPLOITANT
DIRECTRICE PROPRIÉTÉ
DIRECTEUR TECHNIQUE

FAMILLE HELFRICH
Cynthia CAPELAERE
Frédéric ARDOUIN

MILLESIME

2020

SOL

Graves argilo-sableuses

SURFACE EN PRODUCTION

41 ha

ASSEMBLAGE

47 % Cabernet Sauvignon
24 % Merlot
21 % Cabernet Franc
8 % Petit Verdot

DATES DE RECOLTE

Du 14 septembre au 02 octobre

VINIFICATION

Tri manuel et optique
Cuves bois, béton et inox
Macération 21 jours à 24 degrés

ELEVAGE

*Barriques de chêne français 40 % bois neuf
Durée de l'élevage 12 mois en barriques*

Le Grand Vin, chateau Du TERTRE, c'est:

- un terroir de graves argileuses et de graves sableuses
- un encépagement marqué par une proportion relativement importante à Margaux, de Cabernet Franc et de Petit Verdot, équilibrée par le Cabernet Sauvignon et le Merlot.
- un style reconnu, gourmand, frais, aromatique, des tannins soyeux, élégants.

Les vendanges débutent le 14 septembre. Chaque cépage est vendangé à maturité optimale. Les Merlots sont concentrés, les Petits Verdot sont soyeux. Les Cabernets Sauvignon développent une grande élégance, des pellicules épaisses, l'ensemble est sublimé par le Cabernet Franc, puissant et tendu.

2020, millésime plaisir, le potentiel d'un Grand Vin.