



EXPLOITANT
DIRECTRICE
DIRECTEUR TECHNIQUE
ŒNOLOGUES CONSEILS

Famille Helfrich
Cynthia Capelaere
Romain Beurienne
Eric Boissenot & Marco Balsimelli

MILLESIME

2023

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

70 % Cabernet Sauvignon - 15 % Merlot
11 % Cabernet Franc - 4 % Petit Verdot

AGE DES VIGNES

16 ans
Plan de restructuration du vignoble achevé à horizon 2035

VENDANGES

Récolte manuelle
Du 13 septembre au 3 octobre

MODE DE VINIFICATION

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

ELEVAGE

Elevage en barriques bordelaises
60 % de bois neuf
40 % de bois d'un vin
Entre 14 et 16 mois

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Château du Tertre se caractérise par une belle alliance entre concentration de fruits mûrs et trame tendue. On retrouve dans cet assemblage la gourmandise et la chair de généreux Merlot (15%) qui accompagnent la puissance, la fraîcheur et la précision des Cabernet-Sauvignon (70%).

Fidèle au style de la propriété, les (11%) de Cabernet-Franc issus d'une parcelle de plus de 60 ans complètent l'assemblage avec élégance et finesse. Enfin, le Petit-Verdot (4%) amène, telle la touche finale, structure et couleur résultant en un vin définitivement équilibré.



www.chateaudutertre.fr

