



## Les Hauts du Tertre – *Deuxième vin - Margaux*

### L'équipe :

Président : Eric Albada Jelgersma

Directeur Général : Alexander van Beek

Directeur Technique : Frédéric Ardouin

Cœnologue Conseil : Denis Dubourdieu

### Le vignoble :

Sol : Croupes graveleuses de 3 à 5m parfaitement drainées

Surface en production : 52 ha

Encépagement : 43 % Cabernet Sauvignon - 33 % Merlot - 19 % Cabernet Franc – 5 % Petit Verdot

Age des vignes : 15 à 35 ans

Densité : 6 500 à 9 100 pieds/hectare

Conduite de la vigne : 11 hectares en biodynamie - 41 hectares en lutte raisonnée, travail traditionnel du sol (griffage, labour...), effeuillage manuel.

Taille : Guyot double

Vendanges : Manuelles avec tri sélectif

Production moyenne : 35 à 45 hL/ha

### La vinification :

Cuves : Béton, Bois et Inox

Maîtrise des températures : Thermorégulation

Remontage : varie en fonction des lots

Température de fermentation : 25°C

Temps de cuvaison : 25 à 30 jours

Pressurage : pneumatique horizontal

Teneur moy. en alcool : de 13 % à 13,5 % alc./vol.

Sélection : parcellaire, jeunes vignes

Particularité : Vin mis en barrique après la fermentation malolactique

### L'élevage :

Type de barrique : 100 % barriques de chêne français (grain fin et chauffe moyenne)

Age des barriques : barriques de 1 à 2 vins

Durée de l'élevage : 12 à 15 mois

Soutirage : Tous les 5 mois à la bougie

Collage : Albumine d'oeuf

