



CHATEAU
MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2023

Les origines de ce cru remontent au XV^e siècle, son nom lui sera donné en 1762, par François de Péguilhan, Marquis de Terme. La famille Sénécلاuze est propriétaire depuis 1935. Situés sur un plateau central, ses 45 hectares de graves typiques de Margaux sont plantés de cépages nobles : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot qui font la réputation internationale des vins du Médoc.



Terroir

45 ha de graves profondes typiques de Margaux, localement plus argileuses en profondeur, installés sur 3 grandes unités de terroir :

- Les peyrosols (graviers et cailloux)
- Les luvisols (sols épais de sable et de graves avec des particules d'argile)
- Les podzolsols (sols lessivés participant à la complexité de nos vins)

Age moyen des vignes : 35 ans

Assemblage

68 % cabernet sauvignon – 28 % merlot – 4 % petit verdot
 Vendanges manuelles, tri sévère à la vigne et au chai.

Vendanges

Merlot : du 13 septembre au 27 septembre

Cabernet sauvignon : du 25 au 11 octobre

Petit verdot : le 28 septembre

Viticulture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée et respect des équilibres écologiques. Certification TERRA VITIS.

Vinification

Vinification parcellaire en cuves bétons, bois et inox thermo-régulées remplies par gravité sans pompage. Vinification intégrale en barriques. Macérations pré-fermentaires à froid, fermentation alcoolique sous levures naturelles, pratique du pigeage, vinification sans sulfites.

Élevage

16 mois en barriques de chêne français dont 50 % bois neuf.

Bouchage

Bouchon DIAM, garanti sans goût de bouchon 30 ans.

Mise en bouteille

Juin 2025

Le millésime 2023

L'été fût chaud et ensoleillé. Les quelques pluies de début septembre ont permis d'affiner la maturité des raisins en réhydratant les peaux et en faisant légèrement gonfler les baies. Notre terroir exceptionnel de graves profondes n'arrêtera jamais de nous surprendre tant sur la qualité de nos cabernets sauvignon qui sont cette année encore riches et puissants que sur la subtilité de nos merlots.

Dégustation

Belle robe brillante et intense aux reflets violines. Nez expressif et complexe sur des notes de fruits noirs, cassis, framboise, entre mêlées de notes florales de sous-bois, de cèdre, de lierre et de menthol. La bouche est gourmande avec une trame tannique délicate. La texture est suave soutenue par une jolie acidité donnant beaucoup de relief et de longueur.

Commentaires de dégustation :

.....

.....