CHÂTEAU MARQUIS DE TERME 2018 ROUGE

COMPAGNIE MÉDOCAINE DES GRANDS CRUS



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Les origines de ce cru remontent au xvème siècle, son nom lui sera donné en 1762, par François de Péguilhan, Marquis de Terme. La famille Sénéclauze est propriétaire depuis 1935. Situés sur un plateau central, ses 40 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.

Accords mets et vins

Viandes rouges et roti de boeuf

Détails

Degrès : 14,5 %
Packaging : Caisse bois de 6
Domaine : Château Marquis de Terme
Région : Bordeaux
Appellation : AOP Margaux
Couleur : Rouge
Millesime : 2018
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon

Dégustation

Robe : Rubis foncé
Nez : Bouquet complexe, dense et expressif, sur des notes de cassis, de mure avec une pointe poivrée
Bouche : Attaque friande et crémeuse accompagnée de note de cassis, cacao et pointe de clou de girofle pour agrémenter le tout. Les tanins sont à la fois denses, puissants et enrobés.
Finale : Ce joyeux équilibre donne un coté trés soyeux, délicat, tout en fraicheur.
Garde : 25 ans
Température de service : 16°

Caractéristiques

Terroir : Graves profondes typiques de Margaux, localement argileuses.
Cépage : 63% Cabernet Sauvignon 31% Merlot 4% Petit Verdot
Vendange : Vendanges manuelles, tri sévére â la vigne et au chai.
Viticulture : Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée et respect des équilibres écologiques. 100 % des produits utilisés sont homologués en agriculture biologique ou bio-contrôle. Certification HVE 3
Vinification : Vinification parcellaire en cuves bétons, bois et inox thermorégulées remplies par gravité sans pompage. Macérations pré-fermentaires â froid, fermentation alcoolique sous levures naturelles, pratique du pigeage, vinification sans sulfites.
Elevage : 16 mois en barriques de chêne français.

HISTOIRE DU DOMAINE

En moins de 50 ans, la Compagnie Médocaine des Grands Crus a su se hisser en tant qu'acteur incontournable du négoce des grands crus de Bordeaux tout en consolidant sa position dans la distribution de vins français et internationaux, que ce soit sur le territoire national ou à l'étranger.Nous mettons particulièrement l'accent sur les circuits de distribution traditionnels tels que la restauration, l'hôtellerie, les cavistes, ainsi que sur les grossistes de qualité.

Plaisirs du vin
Cahors