



CHATEAU  
**LA GARDE**  
PESSAC-LÉOGNAN

PRIMEUR 2024

MILLÉSIME 2024



**Assemblage :** 55% cabernet-sauvignon, 45% merlot  
**Blend:** 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

**Surface de la propriété :** 54 Ha (dont 4 Ha de blanc)  
**Vineyard surface:** 54 Ha (4 Ha of which are white)

**Sols :** très grande diversité de sols : plateau et croupe de graves profondes, sols argilo-calcaires, veine calcaire.  
**Soils:** rich diversity of soils: deep gravel plateau and slopes, clay and limestone soils, limestone vein.

**Vendanges :** par parcelle, « sur mesure ». Tri optique.  
**Vinification:** plot by plot. Optical sorting.

**Vinifications :** très peu de manipulations. Fermentation malolactique partiellement en barriques.  
**Vinification:** very few manipulations. Malolactic fermentation partially in barrels.

**Elevage :** en fûts de chêne (dont 31% de fûts neufs) sur lies fines.  
**Ageing:** in oak barrels (31% of which are new) on fine lees.

---

**Notes de dégustation :**

Jolie couleur rubis profonde avec un bel éclat. Le nez élégant révèle des notes de fruits noirs comme le cassis et la mûre, mêlées à des notes plus épicées et fumées. La bouche est délicate, pleine, avec des tannins très doux. Ce vin est tout en équilibre, du début à la fin.

**Tasting notes:**

A beautiful deep ruby color with a beautiful sparkle. The elegant nose reveals notes of black fruits like blackcurrant and blackberry, blended with spicier and smokier notes. The palate is delicate and full, with very soft tannins. This wine is perfectly balanced from start to finish.

# CHATEAU LA GARDE

PESSAC-LÉOQNAN



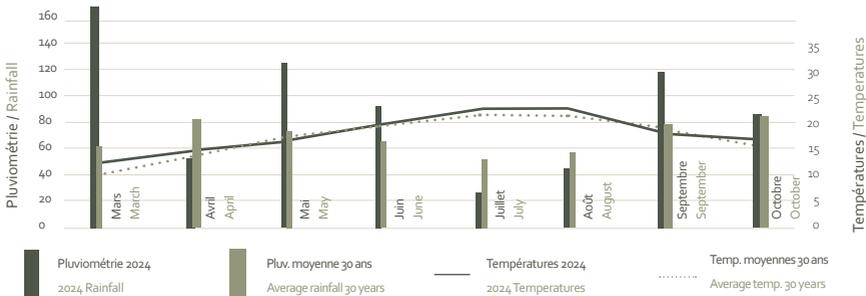
PRIMEUR 2024

Edifié au 18ème siècle, le Château La Garde est situé au coeur d'un écrin de biodiversité, sur un terroir enchanteur regroupant 27 types de sols en une mosaïque unique.

Afin de s'adapter à cette exceptionnelle variation de terroirs, la propriété s'est dotée pour les vins rouges d'un chai innovant, composé de cuves tronconiques et tronconiques inversées de petites capacités, permettant une vinification d'une rare précision.

Built in the 18th century, Château La Garde is located in a haven of biodiversity, on a charming terroir comprising of a unique mosaic of 27 soil-types.

In pursuit of great precision to reflect this exceptional diversity of soil profiles, Château La Garde is equipped for the red wines with a fleet of innovative small-capacity conical and inverted-conical vats.



## CONDITIONS DU MILLESIME 2024

L'hiver est marqué par des précipitations largement supérieures à la moyenne trentenaire et des températures particulièrement douces, favorisant un débourrement précoce et très homogène. Le printemps, pluvieux et assez frais, ralentit le cycle végétatif. Relative du fait des températures fraîches, la pression sanitaire est bien maîtrisée grâce à la vigilance sans faille de nos équipes. Plutôt tardive, la floraison se déroule globalement sous de bonnes conditions. Les températures remontent enfin en été. L'amplitude thermique de la deuxième quinzaine d'août est très favorable à la synthèse des arômes et polyphénols. Accélérée par les précipitations en fin de mois, la véraison est très homogène. Début septembre, le potentiel qualitatif est déjà très encourageant. La maturité est homogène, la dégustation des baies montre des raisins bien aromatiques, des tanins présents et élégants et un bel équilibre entre sucres et acidité, laissant présager un millésime harmonieux et fruité.

## 2024 VINTAGE CONDITIONS

Winter is marked by rainfalls well above the thirty-year average and particularly mild temperatures, favoring an early and very even bud burst. The quite cool and rainy Spring slows down the vegetative cycle. Limited due to the cool temperatures, the sanitary pressure remains under control, thanks to the painstaking care of our team. Rather late, flowering takes place under overall good conditions. Temperatures finally rise in summer. The thermal amplitude of the second half of August favours the synthesis of aromas and polyphenols. Accelerated by rainfalls at the end of the month, veraison is very even. At the beginning of September, the qualitative potential is already very encouraging. The maturity is homogeneous, the tasting of the berries shows very aromatic grapes, present and elegant tannins and a beautiful balance between sugars and acidity, suggesting a harmonious and fruity vintage.