



CHATEAU
LA GARDE
PESSAC-LÉOGNAN

PRIMEUR 2024

MILLÉSIME 2024



Assemblage : 93% Sauvignon blanc, 7% sémillon
Blend: 93% sauvignon blanc, 7% sémillon

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: manuelles, en cagettes.
Harvest: plot by plot. Optical sorting.

Vinification : fermentation alcoolique en barriques.
Vinification: alcoholic fermentation in barrels.

Elevage : en fûts de chêne sur lies fines, avec batonnages réguliers.
Elevage : in oak barrels on fine lees, with regular stirring of the lees.

Notes de dégustation

Belle robe jaune claire. Le nez est complexe et chic révélant des notes d'agrumes et de citron ainsi que des notes minérales typiques du sauvignon sur sol calcaire. La bouche est fraîche et dense dès l'attaque. La finale est ample et longue, avec une belle tension.

Tasting notes

Beautiful, light yellow color. The nose is complex and elegant, revealing notes of citrus and lemon, as well as hints of minerality typical of Sauvignon on limestone terroir. The palate is fresh and dense from the start. The finish is long and full-bodied and shows a lovely tension.

CHATEAU LA GARDE

PESSAC - LÉOGNAN



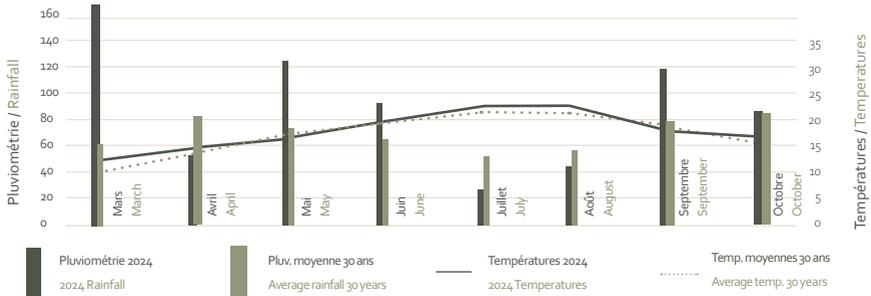
PRIMEUR 2024

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

Le sauvignon blanc déploie fraîcheur et pureté grâce à une veine calcaire qui traverse la propriété, offrant une expression aromatique unique. Le sémillon trouve son équilibre sur les parcelles de graves argileuses.

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.

Sauvignon Blanc exudes freshness and purity drawn from the calcareous vein traversing the estate and offers unique aromatic expression. Semillon gleams its balanced character on clay-gravel soils.



CONDITIONS DU MILLESIME 2024

L'hiver est marqué par des précipitations largement supérieures à la moyenne trentenaire et des températures particulièrement douces, favorisant un débournement 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.