

Vieux Château Certan

2024

Accompli et serein

Si les conditions climatiques du printemps ont imposé très tôt la plus grande vigilance, l'été a fait place à plus de sérénité. La floraison a été perturbée par le contraste entre un début de saison frais et une chaleur soudaine impactant le potentiel de production, sans affecter la qualité du millésime en devenir.

De la mi-juillet à la fin du mois d'août, un bel ensoleillement, sans sécheresse excessive et avec de faibles précipitations, ont favorisé les conditions clés pour un développement optimal des baies.

Les merlots sont équilibrés, souples et parfumés, ils apportent couleur et rondeur. Les cabernets francs, aromatiques et complexes, donnent du caractère. Par leur persistance et leur complexité, ils sont la signature de ce millésime. Enfin, les cabernets sauvignons en forte proportion cette année, apportent une touche finale d'arômes floraux et un complément de structure.

Le Vieux Château Certan 2024 se caractérise par son équilibre entre fraîcheur et rondeur, entre fruit et persistance aromatique.

-
- | | |
|-----------------------------------|--|
| - Sélection des grappes : | du 24 au 31 juillet 2024. |
| - Vendanges : | merlots: du 20 au 28 septembre 2024.
cabernets francs: le 2 octobre 2024.
cabernets sauvignons: le 1er octobre 2024. |
| - Transformations malolactiques : | du 24 octobre au 12 novembre 2024. |
| - Rendement : | 30 hectolitres/hectare. |
| - Assemblage : | 71% merlot ; 20% cabernet franc ; 9% cabernet sauvignon. |
| - pH : | 3,70 |
| - Degré alcoolique : | 13,5 %/vol |

Vieux Château Certan

2024

Accomplished and serene

While the spring weather conditions required the greatest vigilance from a very early stage, the summer paved the way for a more serene approach in the vineyard. The flowering was disrupted by the contrast between a cool beginning to the growing season and sudden heat that impacted the potential crop size but had no adverse effect on the future quality of the vintage.

From mid-July to the end of August, fine sunny weather, without excessively dry conditions and with little rain, enhanced the key conditions for optimal grape development.

A perfumed Merlot brings balance and smoothness and contributes depth of colour and roundness to the blend. An aromatic and complex Cabernet Franc brings character, and with its length of flavour and complexity, it leaves its hallmark signature on this vintage. Finally, the Cabernet Sauvignon, in high proportion in the blend this year, offers a final aromatic floral touch along with complementary structure.

In a nutshell, Vieux Château Certan 2024 stands out for its balance between freshness and roundness and between fruit character and length of flavour.

-
- | | |
|---------------------------------|--|
| - Bunch selection : | from 24th to 31st July 2024. |
| - Harvest : | Merlots: from 20th to 28th September 2024.
Cabernets Francs: 2nd October 2024.
Cabernets Sauvignons: 1st October 2024. |
| - Malo-lactic transformations : | from 24th October to 12th November 2024. |
| - Yield : | 30 hectolitres per hectare. |
| - Blend : | 71% Merlot ; 20% Cabernet Franc; 9% Cabernet Sauvignon. |
| - pH : | 3.70 |
| - Alcoholic degree : | 13.5 %/vol |