



ASSEMBLAGE PRIMEUR 2023

57% cabernet-sauvignon

43% merlot

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur profonde, éclatante, aux reflets violette. Au nez, le cabernet-sauvignon, dominant dans l'assemblage, développe d'intenses notes de fruits noirs, de mûre et de violette en harmonie avec un boisé discret et une délicate note fumée typique de ce beau terroir de Pessac-Léognan. L'attaque est élégante, savoureuse. A la fois denses et d'une grande finesse, les tanins au toucher fin et élégant enveloppent une bouche ample et soyeuse. La dégustation s'étire sur une longue finale dans un ensemble parfaitement harmonieux. Un Grand Château La Garde, d'une précision inégalée, qui marque le début d'une nouvelle ère pour les vins du domaine.

TASTING NOTE

Deep, bright and tinged with violet. On the nose, cabernet sauvignon dominates the blend and acquires an intense array of black fruit, blackberry and violet aromas, which balance to perfection with the subtle oak and delicate smoky note typical of the stunning Pessac-Léognan terroir. Supremely elegant and savoury from the outset. The fine, elegant tannins are concentrated and of great finesse and coat the generous, silky palate. This perfectly harmonious ensemble culminates in a long, lingering finish. An impressive Château La Garde of unparalleled precision that marks the dawn of a new era for the estate's wines.





CHATEAU LA GARDE

PESSAC-LÉOGNAN

SUPERFICIE EN PRODUCTION

46,5 Ha

NATURE DES SOLS

Terroir d'un seul tenant, alternance de 3 croupes et de plateaux dominant la commune de Martillac. Très grande diversité de sols avec des veines plus ou moins affleurantes d'argiles et de graves.

DENSITÉ DE PLANTATION

6 700 à 8 500 pieds/Ha

ENVIRONNEMENT

Terra Vitis ®. HVE 3. Produits bio et biocontrôle privilégiés, pas de CMR. Confusion sexuelle. Enherbement raisonné, semis temporaire selon la vigueur de la parcelle.

TRAVAUX DU VIGNOBLE

Labours traditionnels, désherbage mécanique. Ebourgeonnage, épamprage, effeuillage, et échardage manuels sur le cabernet-sauvignon. Elimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

VENDANGES

28,5 Ha de merlot : 13/09 - 03/10
17 Ha de cabernet-sauvignon : 27-09 - 02/10
1 Ha de petit verdot : 20/09

Vendanges intra-parcellaires, manuelles et mécaniques, lorsque les raisins ont atteint la maturité désirée. Tri optique.

VINIFICATION

Cuves inox tronconiques et tronconiques inversées de tailles variées, permettant de maintenir l'individualité de chaque lot. Macération préfermentaire à froid, pigeages ou remontages. Cuvaizon 15 à 20 jours. Fermentation malo-lactique partiellement en barriques.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts de chêne, dont 33% neufs. Élevage partiel sur lies. 6 lots en amphores.

AREA IN PRODUCTION

46.5Ha

TYPE OF SOILS

Vineyard in a single block, with 3 alternating valleys and plateaux overlooking Martillac. A rich diversity of soils intersected by veins of clay and gravel of varying depths.

PLANTING DENSITY

6,700 to 8,500 vines/Ha

ENVIRONMENT

Terra Vitis ®. HVE 3. Organic and bio-controlled agents prioritized. CMR pesticides banned. Pheromon traps. sustainable cover planting, temporary sowing depending on the vigour of the plot.

VINEYARD MANAGEMENT

Traditionnal ploughing, mechanical weeding. Manual budstripping, desuckering, leaf thinning and lateral shoot removal on Cabernet Sauvignon. Grapes of inconsistent ripeness removed from mid-veraison as necessary.

HARVESTING

28.5 Ha Merlot: 13/09 - 03/10
17 Ha Cabernet Sauvignon: 27-09 - 02/10
1 Ha Petit Verdot: 20/09

Selective harvesting by individual plot. Manual and by machine, once the grapes reach optimum ripeness. Optical sorting.

VINIFICATION

Stainless-steel tronconical and reverse-trunconical vats of various capacities specifically designed to retain the individual character of each batch. Pre-fermentation cold maceration, punching down or pumping over. Vatting 15 to 20 days. Malolactic fermentation partially in barrels.

AGEING

12 months in oak barrels, 33% new. Partial ageing on lees. 6 batches in amphorae.