

CHATEAU
LA GARDE
PESSAC - LÉOGNAN

MILLÉSIME 2025



Assemblage : 91% Sauvignon blanc, 9% sémillon

Blend : 91% sauvignon blanc, 9% sémillon

Surface de la propriété : 43 Ha (dont 7 Ha de blanc)

Vineyard surface: 43 Ha (7 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.

Note de dégustation :

Le nez, très expressif, est porté par une large palette d'agrumes (citron, pomele). La bouche est vive et puissante dès l'attaque, avec une belle densité et une énergie marquée. Les amers, fins et structurants, apportent relief et allonge. L'ensemble reste parfaitement équilibré, entre fraîcheur, tension et intensité aromatique. La finale, longue et saline, prolonge cette sensation de précision et d'éclat. Un blanc à la fois puissant, ciselé et très élégant.

Tasting note

Very expressive on the nose, the wine is driven by a wide range of citrus aromas (lemon, grapefruit). The palate is lively and powerful from the first sip, with beautiful density and marked energy. The fine, structuring bitterness adds depth and length. The whole remains perfectly balanced between freshness, tension, and aromatic intensity. The long, saline finish prolongs this sensation of precision and brilliance. A white wine at once powerful, chiseled, and very elegant.

CHATEAU LA GARDE

PESSAC - LÉOGNAN



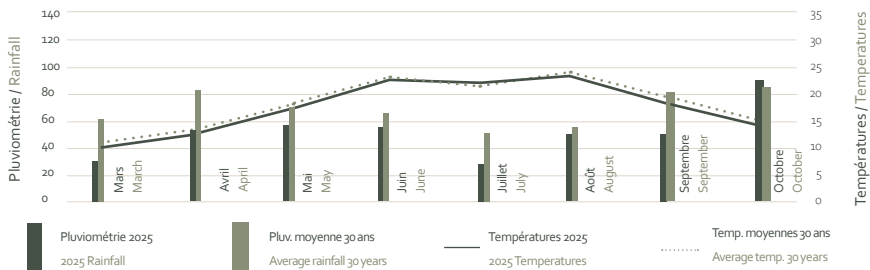
PRIMEUR 2025

Edifié au 18^{ème} siècle, le Château La Garde est situé au cœur d'un écrin 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 gleans its balanced character on clay-gravel soils.



CONDITIONS DU MILLESIME 2025

Né d'un hiver doux et sec, le millésime 2025 débute sous des auspices favorables. Le débourrement se déroule dans d'excellentes conditions, préservant le potentiel du vignoble malgré une fertilité naturellement faible suite à 2024. Après un épisode pluvieux à Pâques, une dynamique chaude et sèche s'installe dès le mois de mai. La floraison, précoce et très homogène, s'installe autour du 23 mai et conduit à une nouaison de grande qualité. Dans l'appellation, des précipitations légèrement plus abondantes en mai et juin qu'ailleurs en Gironde limitent le stress hydrique. Les contraintes modérées avant la véraison, observée le 27 juillet, favorisent la synthèse des polyphénols et un fort potentiel tannique. La première quinzaine d'août, très chaude, accélère les maturités. Les blancs sont récoltés entre le 19 et le 27 août, préservant de beaux équilibres.

2025 VINTAGE CONDITIONS

Born of a mild, dry winter, the 2025 vintage began under good omen. Budbreak took place in excellent conditions, preserving the vineyard's potential despite naturally low fertility following the 2024 vintage. After a rainy spell at Easter, a warm, dry period set in from May onwards. Flowering, early and very uniform, began around May 23rd and led to high-quality fruit set. In the appellation, slightly more abundant rainfall in May and June than elsewhere in the Gironde region limited water stress. Moderate conditions before veraison, observed on July 27th, promoted polyphenol synthesis and strong tannic potential. The very hot first half of August accelerated ripening. The whites are harvested August 19 to 27, to preserve good balance.