



ASSEMBLAGE PRIMEUR 2022

EN PRIMEUR BLEND 2022

94% sauvignon blanc

6% sémillon

NOTE DE DÉGUSTATION

Jolie robe couleur paille claire aux reflets verts pâle. Le nez révèle la typicité du terroir calcaire des sauvignons de La Garde : frais, minéral, des notes d'agrumes (citrus). La bouche est franche dès l'attaque, dense, avec un bel équilibre entre fraîcheur, fruit et d'élégantes notes de fleurs blanches. Une longue finale portée par l'énergie d'une acidité soulignée par une belle minéralité achève la dégustation de ce Château La Garde blanc 2022.

TASTING NOTE

Attractive, pale straw, flashed with pale green. The nose echoes the typical limestone terroir of La Garde Sauvignon Blanc, fresh and mineral, exuding citrus fruit notes. Direct on the palate from the outset, concentrated, revealing freshness, fruit and elegant floral notes in perfect balance. Vibrant acidity lengthens the finish, underscored by glorious minerality.





CHATEAU LA GARDE

PESSAC-LÉOGNAN

SUPERFICIE EN PRODUCTION

4 Ha

NATURE DES SOLS

Terroir d'un seul tenant, alternance de 3 croupes et de plateaux dominant la commune de Martillac. Sol calcaire pour le sauvignon blanc. Graves sableuses pour le sémillon.

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 sauvignon. Elimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

VENDANGES

3,5 Ha de sauvignon blanc : 18 - 29/08

0,5 Ha de sémillon : 24 - 29/08

Vendanges intra-parcellaire. Manuelles, en cagettes, le matin.

VINIFICATION

Conservation 12h en chambre froide avant pressurage sous atmosphère inerte. Fermentation alcoolique en fûts de chêne, dont 5% neufs, et en foudres.

ÉLEVAGE

Dans les mêmes fûts de chêne et foudres, sur lies fines pendant 8 mois. Batonnages réguliers.

AREA IN PRODUCTION

4 Ha

TYPE OF SOILS

Vineyard in a single block, with 3 alternating valleys and plateaux overlooking Martillac. Limestone for Sauvignon blanc. Sandy gravel for Semillon.

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 Sauvignon Blanc. Grapes of inconsistent ripeness removed from mid-veraison as necessary.

HARVESTING

3.5 Ha Sauvignon Blanc: 18 - 29/08

0.5 Ha Semillon: 24 - 29/08

Selective harvesting by individual plot. Manual, in crates, in the morning.

VINIFICATION

12 hours storage in a cold room before pressing the grapes protected by nitrogen to avoid oxydation. Alcoholic fermentation in oak barrels. 5% new, and in oak vats.

AGEING

In the same oak barrels and oak vats, on fine lees during 8 months. Stirring of the lees.