



CHATEAU LA GARDE

PESSAC - LÉOGNAN

Assemblage : 59% cabernet-sauvignon, 41% merlot

Blend: 59% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot

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.

Travaux au vignoble : Labours traditionnels, désherbage mécanique. Ébourgeonnage manuel, épamprage, effeuillage, échardage. Élimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

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

Vendanges : par parcelle, « sur mesure ». Tri optique.

Vinification: plot by plot. Optical sorting.

Vinifications : très peu de manipulations. Fermentation malolactique partiellement en barriques.

Vinification: very few manipulations. Malolactic fermentation partially in barrels.

Élevage : en fûts de chêne (dont 28% de fûts neufs) sur lies fines.

Ageing: in oak barrels (28% of which are new) on fine lees.

Note de dégustation :

Le nez se montre intense et précis, porté par un fruit éclatant, complété par des notes d'épices et une touche fumée. La bouche séduit par la qualité de sa texture : dense et ample, elle est aussi très élégante. Le fruit, généreux, s'exprime avec pureté. Les tanins, fins et soyeux, structurent l'ensemble sans dureté, apportant une sensation particulièrement harmonieuse. La finale est longue, fraîche et savoureuse, sans fermeté, prolongeant cette impression d'équilibre et de précision. Un millésime alliant éclat du fruit, densité et grande élégance.

Tasting notes:

The nose is intense and precise, driven by vibrant fruit, complemented by notes of spice and a touch of smoke. The palate seduces with the quality of its texture: dense and ample, it is also very elegant. The generous fruit expresses itself with purity. The fine, silky tannins structure the whole without harshness, creating a particularly harmonious sensation. The finish is long, fresh, and flavorful, without firmness, prolonging this impression of balance and precision. A vintage combining vibrant fruit, density, and great elegance.



CHATEAU LA GARDE

PESSAC-LÉOQNAN



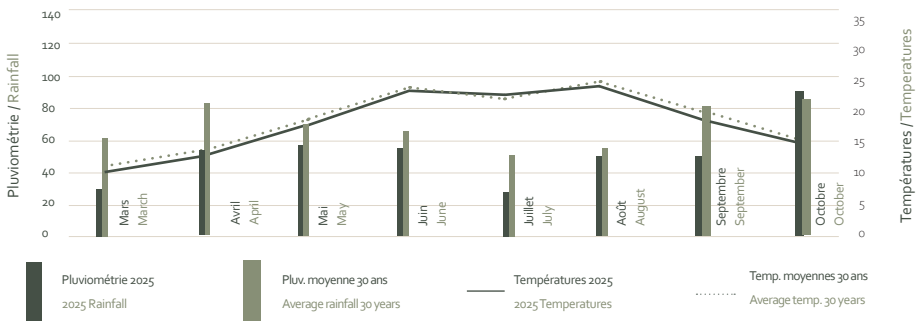
PRIMEUR 2025

Edifié au 18ème 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.

Afin de s'adapter à cette exceptionnelle variation de terroirs, la propriété s'est dotée pour les vins rouges d'un chai innovant, composé de cuves tronconiques et tronconiques inversées de petites capacités, permettant une vinification d'une rare précision.

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.

In pursuit of great precision to reflect this exceptional diversity of soil profiles, Château La Garde is equipped for the red wines with a fleet of innovative small-capacity conical and inverted-conical vats.



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 qualité. Sur 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 (27 juillet), favorisent la synthèse des polyphénols et un fort potentiel tannique. La première quinzaine d'août, très chaude, accélère les maturités. Les pluies de fin août affinent le cabernet-sauvignon et permettent des vendanges à la carte, du 8 au 22 septembre, révélant des raisins intenses et parfaitement équilibrés.

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, (July 27th), promoted polyphenol synthesis and strong tannic potential. The very hot first half of August accelerated ripening. The rainfalls at the end of August refine the Cabernet Sauvignon and allow for a customized harvest, from September 8 to 22, revealing intense and perfectly balanced grapes.