



ASSEMBLAGE PRIMEUR 2022

63% merlot

37% cabernet-sauvignon

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est sombre, aux reflets violacés. La dégustation s'ouvre sur un nez intense et complexe mêlant fruits noirs, épices, une note fumée typique du terroir de Pessac-Léognan. La bouche est caressante, marquée par une chair à la fois ample, dense et délicate, d'une grande fraîcheur. La longue finale s'étire sur une note savoureuse, minérale. Un ensemble d'une harmonie remarquable !

TASTING NOTE

Dark in appearance, with crimson glints. Intense and complex on the nose, layered with dark fruits, spice and the typical smoky character of Pessac-Leognan terroir. The wine caresses the palate, generous, concentrated, yet delicate, and fresh as a daisy. Flavoursome, mineral notes define the lengthy finish. A remarkably balanced wine!





CHATEAU LA GARDE

PESSAC-LÉOGNAN

SUPERFICIE EN PRODUCTION

45,6 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 échargage 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 : 08 - 28/09

17 Ha de cabernet-sauvignon : 20 - 28/09

1 Ha de petit verdot : 18/09

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 35% neufs. Élevage partiel sur lies. 6 lots en amphores.

AREA IN PRODUCTION

45.6Ha

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: 08 - 28/09

17 Ha Cabernet Sauvignon: 20 - 28/09

1 Ha Petit Verdot: 18/09

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, 35% new. Partial ageing on lees. 6 batches in amphorae.