



Château d'Argent

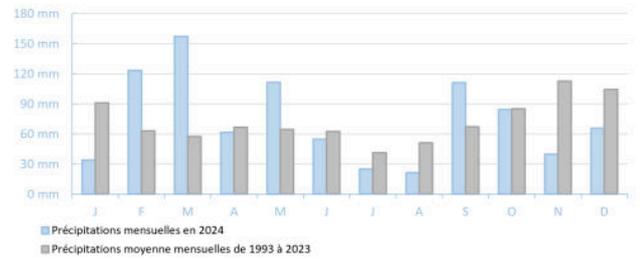
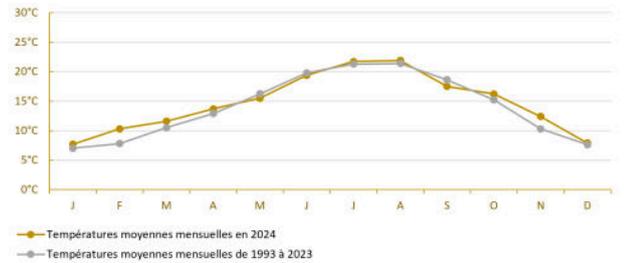
MILLÉSIME 2024

CLIMATOLOGIE

L'hiver, marqué par une grande douceur et des précipitations abondantes, initie un débourrement précoce dès la fin mars, avec une avance d'environ une semaine par rapport à la moyenne trentenaire. Si le mois d'avril demeure relativement sec, les pluies conséquentes de mai, couplées à des températures fraîches et un ensoleillement modéré, entraînent une pression accrue du mildiou et ralentissent le développement de la vigne. Ces conditions délicates lors de la floraison puis de la nouaison induisent quelques phénomènes de coulure et de millerandage.

L'arrivée de l'été inaugure une période météorologique nettement plus clémente. L'alternance de journées chaudes sans excès et de nuits tempérées favorise l'évolution aromatique des raisins et la préservation de la fraîcheur. Les bonnes conditions climatiques des trois premières semaines du mois de septembre permettent de vendanger au rythme de la maturité des parcelles, sur une période particulièrement longue, du 9 au 20 septembre.

Le millésime 2024 a été délicat au début et à la fin du cycle de la vigne, mais heureusement clément à des stades décisifs pour la qualité. L'été chaud, sec et ensoleillé a favorisé une forte contrainte hydrique permettant une belle maturité des tanins et une bonne synthèse des anthocyanes. Depuis les travaux des sols au printemps jusqu'aux vendanges, l'implication des équipes et la performance de nos outils ont permis de toujours être dans l'action et jamais dans la réaction. Ce pilotage sur-mesure a contribué à obtenir des vins frais, très aromatiques, fins et élégants, illustrant parfaitement l'expression atlantique des terroirs dont ils sont issus.



VIGNOBLE

Surface en production	9 ha
Age moyen	14 ans
Type de sols	Sablo-graveleux

ÉLEVAGE

Barriques neuves	45 %
Durée d'élevage	9 mois

CYCLE VÉGÉTATIF

DÉBOURREMENT
25 mars

FLORAISON
Du 6 au 11 juin

VÉRAISON
Du 7 au 11 août

VENDANGES
Du 9 au 20 septembre

ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc	54,5 %
Sémillon	33 %
Sauvignon Gris	12,5 %

DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	12,8 %
pH	3,05
% fermentation malolactique	6,5 %

NOTES DE DÉGUSTATION

Jaune pâle aux reflets brillants et d'une grande limpidité, le vin est très expressif. Il exhale des arômes de pêche de vigne fraîchement coupée, accompagnés de nuances d'agrumes et de fruits blancs. Des notes florales de verveine et une touche épicée de poivre blanc enrichissent le bouquet, tandis qu'une subtile minéralité évoque l'odeur des cailloux humidifiés par une averse après une journée sous un soleil d'été. Dynamique et tonique en bouche, il évoque des accents printaniers et des arômes d'agrumes qui gagnent en intensité. Puis, la matière se fait pulpeuse et fraîche, portée par des notes zestées et de délicates nuances de thé. Tout en longueur avec une pointe de salinité, il s'étire sur des parfums de fruits mûrs.

