



*Château La Garde*  
*2002*  
*Pessac-Léognan*  
*rouge*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Appellation :</b>	Pessac-Léognan
<b>Encépagement :</b>	50 % Merlot, 46 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot
<b>Sous-sol :</b>	Croupes graveleuses sur fond argilo-calcaire
<b>Situation :</b>	Plateau de Martillac
<b>Production moyenne :</b>	150000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles par tries
<b>Vinification :</b>	Fermentation traditionnelle en cuves thermorégulées, macération à froid
<b>Elevage :</b>	18 mois en fût de chêne
<b>Vinificateur :</b>	Michel Roland
<b>Propriétaire :</b>	Vignobles Dourthe

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe grenat pourpre, dense présentant quelques signes d'évolution.
<b>Olfactif :</b>	Le nez a de la classe, le fruit comme la mûre, le pruneau est noble. Des notes boisées, sous-bois, café, réglisse lui apportent une belle complexité. Il gagne en profondeur à l'aération.
<b>Gustatif :</b>	Le vin a une attaque juteuse, fruitée et droite. La bouche est extrêmement précise, équilibrée. La structure du vin est parfaitement définie, fruit éclatant, acidité longiligne et tanins fins et serrés enrobés de fruit.
<b>Global :</b>	Un exemple de typicité bordelaise, de la droiture, du fruit, de la structure, le tout drapé d'élégance. Cerise sur le gâteau, un tarif raisonnable au regard de la qualité.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	24.20 € TTC – <b>Tarif Club : 21.40 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Rable de lièvre aux fèves de cacao
<b>Service :</b>	A carafer 45 mn avant de servir à 18 °C.