

MILLÉSIME 2006 :

Après une véraison homogène, la maturation se poursuit magnifiquement pendant les premiers jours de septembre : amplitudes thermiques importantes et ensoleillement contribuent à l'enrichissement des baies en arômes, sucres et composés phénoliques, à des niveaux rappelant 2005. Le très bon état sanitaire permet un étalement des vendanges aux dates voulues. Très belle surprise avec la richesse et la complexité des Cabernet Sauvignon et des Petit Verdot du « plateau » qui confirment, malgré la jeunesse des vignes, la valeur exceptionnelle de ce terroir.

NOTE DE DÉGUSTATION :

Château La Garde rouge 2006 présente une robe rubis, brillante. Le nez, délicat, s'ouvre sur des notes de griotte, de prune. L'attaque, pleine, évolue sur des tanins satinés et fondants dont l'extraction a été bien maîtrisée. Ce vin, élégant et savoureux, révèle un beau potentiel de garde.

Frédéric Bonnaffous, Directeur des Domaines

VINTAGE 2006:

Veraison occurred evenly across the vineyard with the grapes then ripening splendidly during the first few days of September: significant diurnal temperature variation and sunshine hours contributed to the concentration of aromas, sugar and phenolic compounds in the grapes, to levels reminiscent of the 2005 vintage. Very good vine health in the vineyard allowed the harvesting to stretch to the required dates. The richness and complexity of the Cabernet Sauvignon and Petit Verdot varieties on the "plateau" were surprising, which only goes to prove the exceptional quality of this terroir, even though the vines remain relatively young.

TASTING NOTES:

Chateau La Garde 2006 red is ruby-red, brilliant. Its delicate nose opens up on a note of Morelo cherries and plums. The initial attack is full, evolving into silky, integrated tannins, as a result of careful extraction during vinification. An elegant, flavoursome wine with very good ageing potential.

Frédéric Bonnaffous, Estates Director



VENDANGES :

Merlot : du 18 au 29 septembre.
Cabernet Sauvignon : du 28 septembre au 4 octobre.
Cabernet Franc : 29 septembre.
Petit Verdot : 25 septembre.

ELEVAGE : Pendant 12 mois, 100% en fûts de chêne sélectionnés spécifiquement pour château La Garde, dont 50% bois neufs. Élevage sur lies fines.

ASSEMBLAGE : 55% Merlot ; 40% Cabernet Sauvignon ; 2,5% Cabernet Franc ; 2,5% Petit Verdot.

MISE AU CHATEAU : juillet 2008

HARVEST:

Merlot: from September 18 to 29.
Cabernet Sauvignon: from September 28 to October 4.
Cabernet Franc: September 29.
Petit Verdot: September 25.

AGEING: 12 months in 100% oak barrels specifically selected for château La Garde, 50% of which are new. Ageing on fine lees.

BLEND: 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 2,5% Cabernet Franc, 2,5% Petit Verdot

ESTATE BOTTLED: July 2008

Vins et Vignobles
DOURTHE
Bordeaux depuis 1840

www.dourthe.com

LES VIGNOBLES DOURTHE : 400 hectares de vignes à Bordeaux

Essence de Dourthe
Château Belgrave, Grand Cru Classé Haut-Médoc
Château La Garde, Pessac-Léognan
Château Le Boscq, Cru Bourgeois Saint-Estèphe
Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac, Saint-Émilion Grand Cru
Château Pey La Tour, Bordeaux Supérieur et Bordeaux
Château Reysson, Cru Bourgeois Haut-Médoc