

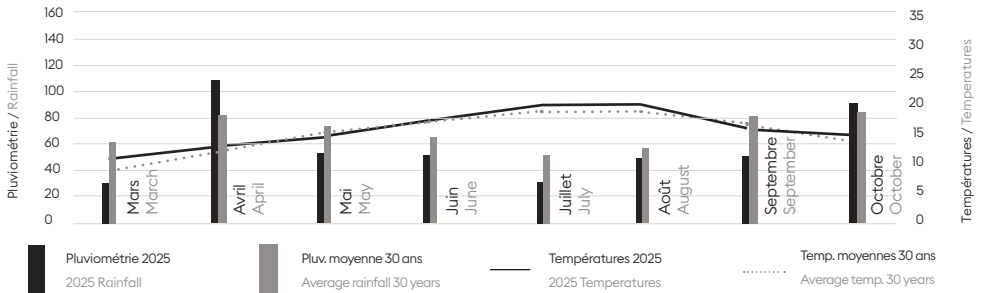
MOSAÏQUE DE LA GARDE

PESSAC-LÉOGNAN



MOSAÏQUE DE LA GARDE

2025



À Château La Garde, nous pensons qu'un grand terroir ne s'exprime jamais d'une seule manière. Mosaïque est née de cette conviction. Inspirée par la diversité des paysages, des parcelles et des terroirs qui composent notre domaine de Pessac-Léognan. Cette cuvée propose une autre expression de Château La Garde : plus spontanée, plus immédiate, mais toujours fidèle à l'exigence et à l'identité du lieu.

SURFACE DE LA PROPRIÉTÉ	54 Ha (dont 6 Ha de blanc)
TERROIR	Sols argilo-calcaires pour le sauvignon, sablo-graveleux pour le sémillon.
VENDANGES	Manuelles, en cagettes.
VINIFICATION	En barriques de 1 et 2 vins.
ÉLEVAGE	Dans les mêmes barriques, avec batonnages réguliers.
ASSEMBLAGE	70% Sauvignon blanc, 30% Sémillon
MISE EN BOUTEILLE	Mise en bouteille à la propriété - Juin 2026



NOTE DE DÉGUSTATION

Au nez, Mosaïque de La Garde blanc présente des arômes expressifs d'agrumes, de fruits blancs, accompagnés d'une note exotique. La bouche, ample, bien équilibrée et savoureuse, est soulignée par une belle tension qui apporte à l'ensemble fraîcheur, structure et longueur en finale.

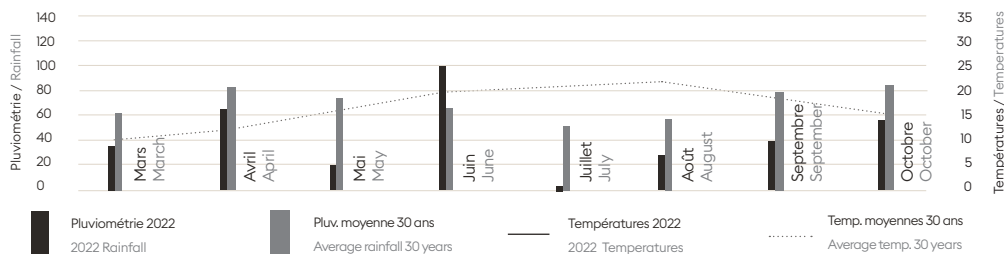
MOSAÏQUE DE LA GARDE

PESSAC-LÉOGNAN



MOSAÏQUE DE LA GARDE

2022



À Château La Garde, nous pensons qu'un grand terroir ne s'exprime jamais d'une seule manière. Mosaïque est née de cette conviction. Inspirée par la diversité des paysages, des parcelles et des terroirs qui composent notre domaine de Pessac-Léognan. Cette cuvée propose une autre expression de Château La Garde : plus spontanée, plus immédiate, mais toujours fidèle à l'exigence et à l'identité du lieu.

SURFACE DE LA PROPRIÉTÉ	54 Ha (dont 4 Ha de blanc)
TERROIR	Sols argilo-calcaires pour le merlot, graves sur sous-sol argileux pour le cabernet-sauvignon.
VENDANGES	Par parcelle, « sur mesure ». Tri optique.
VINIFICATION	Macération à froid. Petites cuves inox thermorégulées.
ÉLEVAGE	Cuves et barriques, sur lies fines, pendant 12 mois.
ASSEMBLAGE	89% Merlot, 11% Cabernet-sauvignon.
MISE EN BOUTEILLE	Mise en bouteille au château - Mai 2024



NOTE DE DÉGUSTATION

Au nez, Mosaïque de La Garde présente des arômes de fruits mûrs rappelant la cerise griotte, la mûre, rehaussés d'une délicate note fumée. La bouche pleine, ample, soutenue par des tannins élégants, offre un bel équilibre entre acidité et sucrosité.