



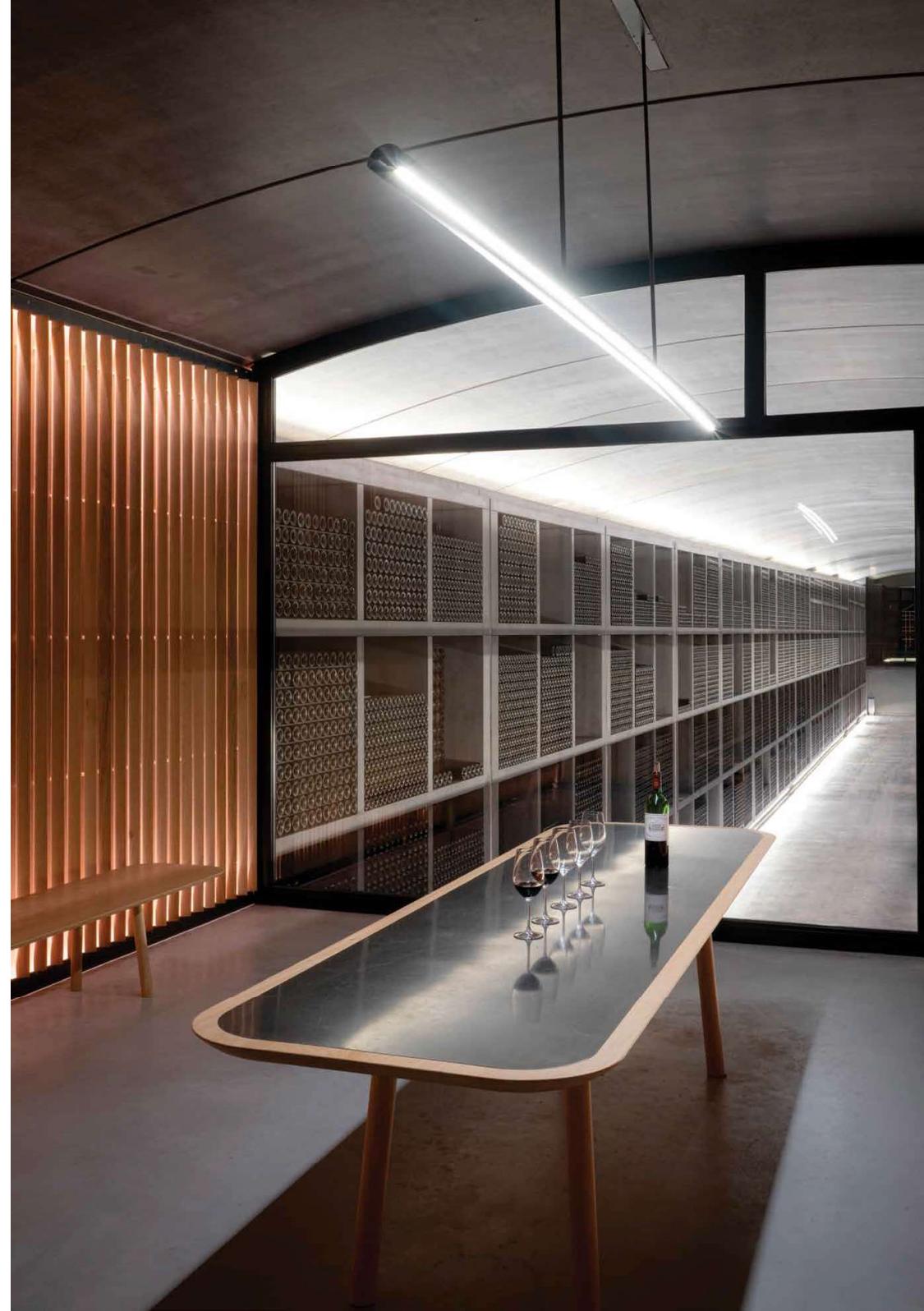
Château Margaux 2024

L'élaboration du Château Margaux 2024 a exigé une attention de chaque instant. Ce millésime, particulièrement technique, a nécessité une précision accrue jusqu'aux vendanges, où chaque décision a été essentielle pour préserver l'équilibre et la pureté aromatique qui caractérisent notre Grand Vin.

Les conditions de récolte n'ont pas été idéales, marquées par quelques épisodes de pluie venant rythmer la cueillette. Malgré le risque de botrytis, nous avons maintenu notre engagement : attendre que chaque parcelle atteigne sa maturité optimale pour préserver l'identité de notre terroir. Les vendanges se sont déroulées en deux temps : du 23 au 29 septembre avec une équipe réduite, puis du 30 septembre au 8 octobre avec l'ensemble des vendangeurs mobilisés.

Le Grand Vin du Château Margaux 2024 représente 46 % de la récolte. Ce chiffre est en légère hausse. Il s'explique par le fait que nos meilleures parcelles de cabernet sauvignon, moins sensibles au mildiou, ont fait les meilleurs rendements sur la propriété.

L'assemblage, fidèle à l'identité de Château Margaux, est dominé par 93 % de cabernet sauvignon, qui lui confère structure et profondeur. Il est complété par 5 % de merlot, 1 % de cabernet franc et 1 % de petit verdot, qui enrichissent sa complexité aromatique et affinent son équilibre.





Ce millésime se distingue par une belle finesse, une fraîcheur éclatante et des tanins d'une grande élégance. Son expression aromatique, à la fois délicate et raffinée, témoigne de toute la précision et la pureté que nous recherchons dans nos vins. Le Grand Vin du Château Margaux 2024 illustre une fois de plus l'extraordinaire capacité de nos terroirs à révéler, même dans les années les plus exigeantes, toute leur grandeur et leur élégance intemporelle.

