

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

2024



Résilience, ténacité et engagement

Le millésime 2024, fruit d'un travail remarquablement **minutieux**, a fait face à des **conditions climatiques inédites**.

L'année a été marquée par une **pluviométrie exceptionnelle** mettant hommes et vignobles à rude épreuve.

Grâce au **savoir-faire**, à la **ténacité** et à la profonde **résilience** de nos équipes, nous avons su puiser dans cette adversité une **énergie nouvelle**, permettant ainsi de préserver les vignes et d'élaborer un vin d'une grande pureté.

Afin de garantir une sélection minutieuse des baies, nous avons doté notre domaine d'un **Tri Densimétrique**, en complément du **Tri Optique**.

La combinaison de ces technologies de pointe a joué un rôle clé dans la réussite de ce millésime en permettant d'opérer une sélection d'une très grande précision.

Château Prieuré-Lichine 2024 se distingue par sa **structure longiligne** associée à une **texture suave**.

Chaque gorgée révèle avec élégance, la richesse et l'éclat du fruit portés par une acidité rafraîchissante et une douceur veloutée.

L'ensemble offre une expérience sensorielle d'une grande harmonie à la fois souple et persistante.

Ce millésime incarne le fruit d'un travail collectif, où la passion des hommes se mêle aux outils les plus modernes pour surmonter les défis de la nature et révéler le caractère singulier de nos terroirs.

- **PROPRIÉTAIRE** : SAS Château Prieuré-Lichine
- **WINEMAKER** : Étienne CHARRIER
- **CONSEIL** : Derenoncourt Consultants
- **SUPERFICIE TOTALE** : 85 ha
- **ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 30 ans
- **TYPE DE SOL** : Graves garonnaises du Günz
- **ENCÉPAGEMENT VIGNOBLE** :
 - Cabernet Sauvignon : 45 %
 - Merlot : 52 %
 - Petit Verdot : 3 %
- **EFFEUVILLAGE** : 1 face en juin sur les Merlots
- **DÉBUT ET FIN DES VENDANGES** :
 - Merlot : 26 sept au 9 octobre
 - Cabernet Sauvignon : 2 au 9 octobre
- **RÉCEPTION VENDANGE** :
 - Vendanges cagettes
 - Table de tri vibrante
 - Tri manuel, optique & densimétrique
 - Pas de foulage
 - Encuvage gravitaire
- **SUPERFICIE DU VIGNOBLE** : 75 ha
- **CUVAISON** : 26 jours
- **RENDEMENT PROPRIÉTÉ** : 22 hl/ha
- **RENDEMENT 1^{ER} VIN** : 20 hl/ha
- **ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2024** :
 - Cabernet Sauvignon : 65 %
 - Merlot : 29 %
 - Petit Verdot : 6 %
- **ÉLEVAGE** :
 - 35 % barriques neuves,
 - 10 profils de chauffe
 - 65 % barriques 1 vin



Château Prieuré-Lichine - +33 (0) 5 57 88 36 28 - contact@prieure-lichine.fr - 33460 Margaux-Cantenac

Château Prieuré-Lichine, certifié Haute Valeur Environnementale, est engagé dans une procédure durable de certification.

