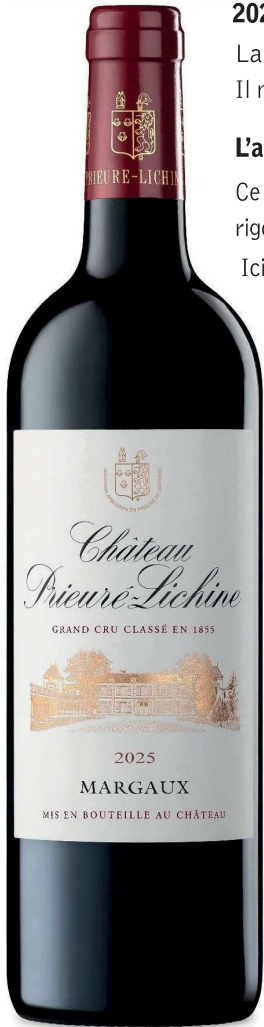


Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

L'autorité sereine d'un Grand Margaux

2025



2025 s'impose, un millésime façonné sans compromis.

La nature a dicté l'intensité, le chai a répondu par la **précision**. Il ne doit rien au hasard, tout à l'exigence.

L'architecture d'un Grand Vin

Ce millésime est l'aboutissement d'années de **gestion parcellaire** rigoureuse.

Ici, l'anticipation prime sur l'urgence, la précision l'emporte sur la réaction.

Du vignoble au chai chaque décision, a accompagné la vigne vers un **point d'équilibre rare**.

Une année précoce, une maturité éclatante

Hiver clément, printemps chaud, été incandescent.

Les pluies de fin de saison et les nuits douces ont préservé l'essentiel : **la fraîcheur**

Les vendanges, parmi **les plus précoces** de l'histoire du domaine, ont donné naissance à un millésime solaire d'une **précision remarquable**.

La signature du millésime

La bouche ne cherche pas l'effet, elle **affirme son rang**. Moins démonstrative que magistrale, elle séduit par :

- une texture dense et veloutée
- une fraîcheur persistante
- une finale saline, longue et racée

2025 : la puissance, l'équilibre, et la distinction

- **PROPRIÉTAIRE** : SAS Château Prieuré-Lichine
- **WINEMAKER** : Étienne CHARRIER
- **CONSEILS** : Derenoncourt Vignerons Consultants
- **SUPERFICIE TOTALE** : 85 ha
- **ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 27 ans
- **TYPE DE SOL** : Graves garonnaises du Günz
- **ENCÉPAGEMENT VIGNOBLE** :
 - Cabernet Sauvignon : 45 %
 - Merlot : 51 %
 - Petit Verdot : 4 %
- **EFFEUILLAGÉ** : 1 face en juin sur tous les cépages
- **DÉBUT ET FIN DES VENDANGES** :
 - Merlot : du 8 au 23 Septembre
 - Cabernet Sauvignon : du 13 au 23 Septembre
- **RÉCEPTION VENDANGE** :
 - Vendanges cagettes
 - Table de tri vibrante
 - Tri manuel, optique & densimétrique
 - Pas de foulage
 - Encuvage gravitaire
- **SUPERFICIE DU VIGNOBLE** : 73 ha
- **CUVAISON** : 23 jours
- **RENDEMENT PROPRIÉTÉ** : 31 hl/ha
- **RENDEMENT 1^{ER} VIN** : 28 hl/ha
- **ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2025** :
 - Cabernet Sauvignon : 60 %
 - Merlot : 35 %
 - Petit Verdot : 5 %
- **ÉLEVAGE** :
 - 30 % barriques neuves
 - 16 profils de chauffe
 - 70 % 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.