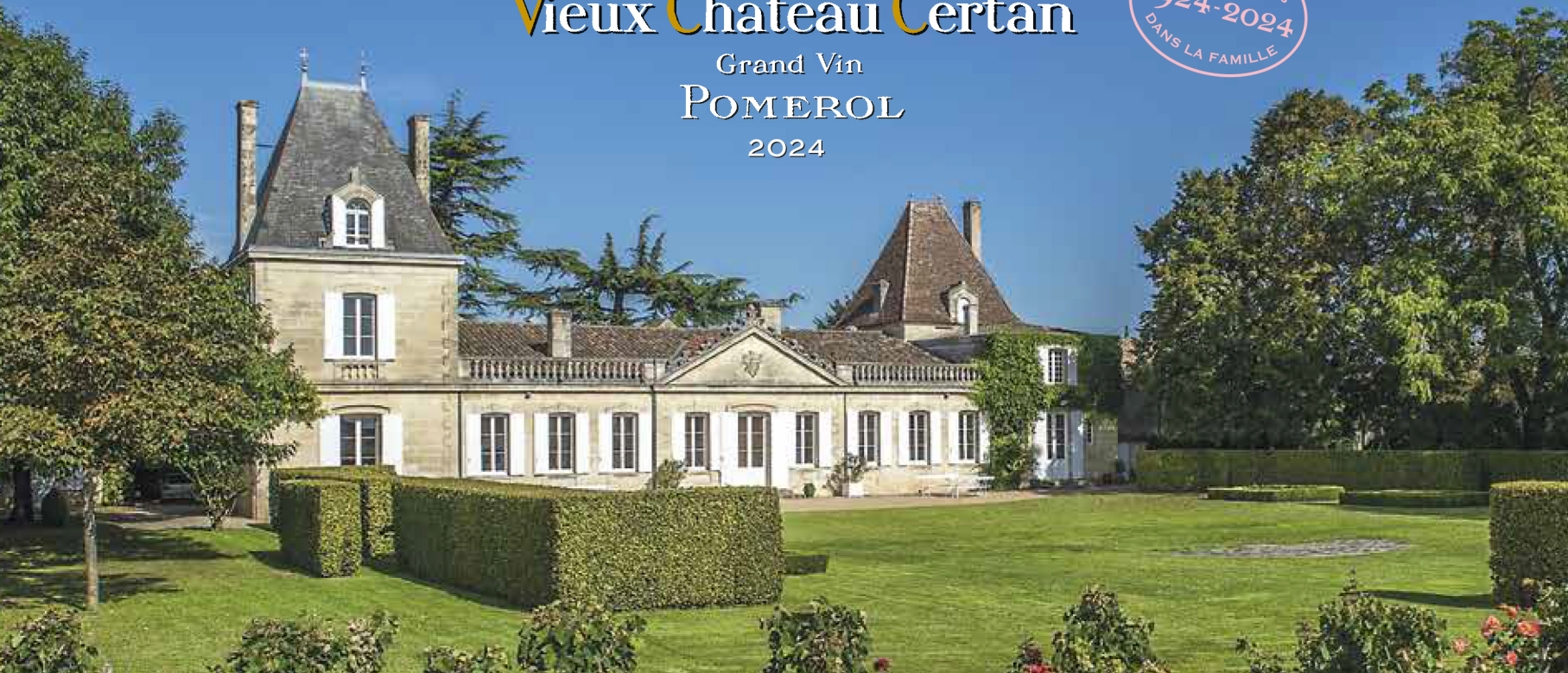


Vieux Château Certan

Grand Vin
POMEROL
2024





Vieux Château Certan

Grand Vin
POMEROL
2024



**Un Grand Vin aromatique,
frais et persistant !**

Si les conditions climatiques du printemps ont imposé très tôt la plus grande vigilance, l'été a fait place à plus de sérénité. La floraison a été perturbée par le contraste entre un début de saison frais et une chaleur soudaine impactant le potentiel de production, sans affecter la qualité du millésime en devenir.

De la mi-juillet à la fin du mois d'août, un bel ensoleillement, sans sécheresse excessive et avec de faibles précipitations, ont favorisé les conditions clés pour un développement optimal des baies.

Les merlots sont équilibrés, souples et parfumés, ils apportent couleur et rondeur.

Les cabernets francs, aromatiques et complexes, donnent du caractère. Par leur persistance et leur complexité, ils sont la signature de ce millésime. Enfin, les cabernets sauvignons en forte proportion cette année, apportent une touche finale d'arômes floraux et un complément de structure.

***The Centenary Year
An aromatic, fresh and
flavoursome Grand Vin !***

While the spring weather conditions required the greatest vigilance from a very early stage, the summer paved the way for a more serene approach in the vineyard. The flowering was disrupted by the contrast between a cool beginning to the growing season and sudden heat that impacted the potential crop size but had no adverse effect on the future quality of the vintage.

From mid-July to the end of August, fine sunny weather, without excessively dry conditions and with little rain, enhanced the key conditions for optimal grape development.

A perfumed Merlot brings balance and smoothness and contributes depth of colour and roundness to the blend. An aromatic and complex Cabernet Franc brings character, and with its length of flavour and complexity, it leaves its hallmark signature on this vintage. Finally, the Cabernet Sauvignon, in high proportion in the blend this year, offers a final aromatic floral touch along with complementary structure.

Celebrating a century of family ownership of the Estate, Vieux Château Certan 2024 stands out for its balance between freshness and roundness and between fruit character and length of flavour.

Célébrant le centenaire de présence familiale au Domaine, le Vieux Château Certan 2024 se caractérise par son équilibre entre fraîcheur et rondeur, entre fruit et persistance aromatique.

- **Vendanges** : - merlots : du 20 au 28 septembre 2024.
- cabernets-francs : le 2 octobre 2024.
- cabernets-sauvignons : le 1^{er} octobre 2024.
- **Rendement** : 30 hectolitres/hectare.
- **Assemblage** : 71% merlot, 20% cabernet-franc, 9% cabernet-sauvignon.
- **Degré alcoolique** : 13,5 % / vol.
- **Mise en bouteille** : du 26 mai au 5 juin 2026.

On pourra ouvrir les premières bouteilles entre 2029 et 2031 et conserver les autres pendant une bonne quinzaine d'années supplémentaires.

Alexandre & Guillaume Thienpont



- **Harvest** : - Merlot : from 20th to 28th September 2024.
- Cabernets-Francs : 2nd October 2024.
- Cabernets-Sauvignons : 1st October 2024.
- **Yield** : 30 hectolitres / hectare.
- **Blend** : 71% Merlot, 20% Cabernet Franc, 9% Cabernet-Sauvignon.
- **Alcoholic degree** : 13.5 % / Vol.
- **Bottling**: from 26th May to 5th June 2026.

The first bottles may be enjoyed between 2029 and 2031, while the rest could be kept another fifteen years or more.

Alexandre
& Guillaume Thienpont



Recto: Vieux Château Certan,
juin 2015 - JF. Poincet

Verso: Vieux Château Certan,
début 20^{ème} - Vve Henry Guillier

Vieux Château Certan

Grand Vin

POMEROL

33500 Pomerol - France - Tél. + (33-5) 57 51 17 33 - e-mail : info@vieuxchateaucertan.com - www.vieuxchateaucertan.com