

Château La Gurgue

# CHÂTEAU LA GURGUE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Margaux - Demeter

**Zona produttiva** Bordeaux, Margaux, si estende su 10 ettari.

**Vitigno** 54% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 19% Petit Verdot

**Tipologia del terreno** Ghiaie profonde su marne calcaree.

**Vinificazione** Vinificazione parcellare. Fermentazione alcolica con lieviti naturali. Rimontaggio di mezzo volume al giorno per un'estrazione dolce. 3 settimane di macerazione. Vinificazione a temperatura inferiore a 24 gradi.

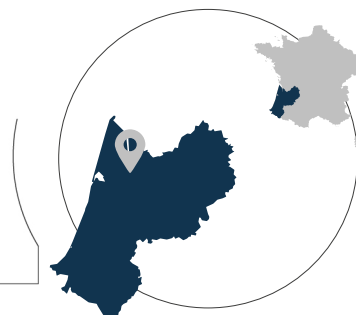
**Invecchiamento** 12 mesi di affinamento: 60% in barrique, 40% in vasche ovoidi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso intenso.

**Profumo** Al naso ha una bella energia aromatica di tabacco, liquirizia, frutti neri e spezie.

**Sapore** Al palato è carnoso e denso. Un vino fine dalla bella struttura tannica.



MARGAUX / BORDEAUX



ANNO DI FONDAZIONE | 1700



ENOLOGO | ERIC BOISSENOT (enologo),  
GERARD FENOUILLET (direttore tecnico)



VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON,  
MERLOT, PETIT VERDOT

