



CHÂTEAU LA GURGUE

Schede tecniche



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.

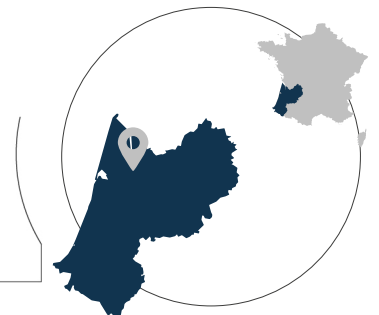
Invecchiamento 12 mesi di affinamento: 60% in barrique, 40% in vasche ovoidi.

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



VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, PETIT VERDOT



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

