

# Château La Gurgue Bordeaux



MARGAUX AOP

2015

**CRU BOURGEOIS ROUGE**

*Entourée des vignes de Château Margaux, le château a une situation très enviée et trouve son nom « La Gurgue » d'un lieu-dit du village. Claire Villars-Lurton est le maître d'œuvre de ce renouveau avec la collaboration d'Eric Boissenot.*

### **Assemblage**

50% Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot et 5% Petit Verdot.

### **Superficie**

10 Hectares.

### **Nature du sol**

Graves et sables grossiers sur des marnes calcaire.

### **Age moyen des vignes**

30 ans.

### **Culture et vendanges**

Traitements respectueux de l'environnement, taille courte, fumure organique, labours, épamprage, ébourgeonnages, effeuillages. Vendanges manuelles, à maturité. Sélection des grappes et trie de la vendange à la vigne et au chai.

### **Vinification et élevage**

Egrappage, léger foulage. Fermentation en cuves ciment et bois thermorégulées, cuvaison entre 3 et 4 semaines.

Élevage pendant 12 à 16 mois en barriques de chêne dont un quart de neuves.

### **Dégustation**

Le style est droit et fin. Il y a de l'harmonie entre la puissance et la finesse. Un ton de classicisme dans un écrin de velours. Le nez offre des arômes de fruits noirs et rouges, légèrement floral (violette). Les tanins sont fins et souples.

Très beau potentiel de garde.

A déguster avec de la viande grillée, de l'agneau et des fromages.

**ARÔMES BIODIVINS**  
38 C rue du Warchais  
6210 Villers-Perwin (Be)



**0478/21 13 04**  
[info@aromesbiodivins.be](mailto:info@aromesbiodivins.be)  
[www.aromesbiodivins.be](http://www.aromesbiodivins.be)