



CHATEAU LA GURGUE

APPELLATION MARGAUX

2020

« LE MILLÉSIME 2020 EST UN GRAND MILLÉSIME MÉDOCAIN.

LES BAIES ÉTAIENT DE PETITES TAILLES, LES PEaux ÉPAISSES ET LES JUS CONCENTRÉS. L'ÉTÉ A ÉTÉ PARTICULIÈREMENT SEC ET ENSOLEILLÉ.

LA GURGUE 2020 EST UN VIN D'UNE BELLE FRAÎCHEUR ET A UN CHARME FOU ! »

CLAIRE VILLARS-LURTON, LA PROPRIÉTAIRE

« DENSE ET GOURMAND. »

JAMES SUCKLING

93/94 Pts

« ROND, SOYEUX ET VOLUPTUEUX,
LE 2020 EST IMPRESSIONNANT. »

ANTONIO GALLONI

90/92 Pts

« LE VIN POSSÈDE UNE BELLE
DENSITÉ, DU FOND, IL EST TRÈS
CONCENTRÉ. »

BERNARD BURTSCHY

91-92 Pts



LE VIGNOBLE

10 hectares de graves profondes sur
marnes calcaires.
Au cœur de l'appellation Margaux.

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique avec des
levures naturelles.
Remontage d'un demi volume par jour
pour une extraction douce.
3 semaines de macération.
Vinification en température inférieure
à 24 degrés.

L'ASSEMBLAGE

45%

Cabernet-sauvignon

32%

Merlot

23%

Petit Verdot

LES PRATIQUES CULTURALES



BIODYVIN

L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage dont
60% en barriques
40% en cuves ovoïdes

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur de production : Gérard FENOUILLET
Consultant œnologue : Éric BOISSENOT