

商業的および技術的セールスアーギュメント

Château La Gurgue

ヴィンテージ2024年

2024年ヴィンテージの紹介

ヴィンテージのキーワード
軽やかな果実味

クレール・ヴィラル＝リュルトンからの言葉

「発酵中の抽出を抑えたことで、このヴィンテージがもたらすフルーツのフレッシュさをそのまま保つことができました。Château La Gurgue 2024は、すぐに楽しめる喜びのワインです。」

Château La Gurgue 2024の主要データ

- ・ アッサンブラージュにおける15%のプティ・ヴェルドが、このフルーティなワインにスパイシーなアクセントを与えています。
- ・ 全体の75%がドウミ・ミュイ（中型樽）とフールド（大型樽）で熟成されており、果実の新鮮さを損なうことなく保っています。
- ・ Château La Gurgueの12ヘクタールすべての畑は2012年からアグロエコロジーで栽培されており、オーガニックおよびビオディナミ（DemeterおよびBiodyvin）の認証を受けています。

2024年ヴィンテージのセールスポイント

生きたマルゴの希少な表現

困難なヴィンテージから生まれたChâteau La Gurgue 2024は、10年以上にわたって信念をもって取り組んできた再生型で持続可能なブドウ栽培の成功を象徴しています。

このワインは希少で貴重、そして際立った輝きを放ちます——それは新鮮で活気ある果実の輝きであり、今すぐにでも楽しめる一本です。

Château La Gurgue 2024の軽やかな果実味

ひと口目から、このマルゴはしなやかさ、飲みやすさ、そして軽やかなフレッシュさで魅了します。ジューシーな黒い果実と、15%のプティ・ヴェルドがもたらす繊細なスパイスのニュアンスがこの生きたワインに命を吹き込みます。

主にドウミ・ミュイとフールドでの熟成により、果実本来の純粋さが見事に保たれ、すぐに楽しめる仕上がりになっています。

2027年から楽しむことができるこのヴィンテージは、果実味とエネルギーに満ちたマルゴの新たな魅力を再発見させてくれます。目の肥えた愛好





家にはマルゴーの新たな一面を、フレッシュさを求める初心者には偉大なオーガニック&ビオディナミワインの世界への理想的な入り口となるでしょう。

2024年ヴィンテージの技術情報

ブドウ畑

マルゴーの中心部に位置する、石灰質の泥灰土の上に深い砂利層を持つ12ヘクタールの畑。

収穫日

2024年9月25日～10月8日

アッサンブラージュ

- 60% カベルネ・ソーヴィニヨン
- 25% メルロ
- 15% プティ・ヴェルド

醸造

区画ごとの醸造。ブドウ畑由来の天然酵母によるアルコール発酵。穏やかで低い抽出。22～24℃の低温でマセラシオンを実施。醸し期間は3週間。醸造過程では一切の添加物を使用していません。

熟成

合計12ヶ月間：

- 45% ドゥミ・ミュイ（600L）
- 30% フードル（大型樽）
- 25% バリック（225L）

収量

12hl/ha

2024年ヴィンテージのテイスティングノート

コメント：砕いたラズベリー、オレンジ、ダークチョコレートの香りを持つ、輝きと洗練を兼ね備えたワイン。口当たりはフレッシュでクリスピー、きめ細かくバランスの取れたタンニン、そして緊張感のある味わい。フィニッシュは長く、エレガントに伸びていきます。

- 外観：深く輝くルビー色
- 香り：ラズベリー、繊細なスパイス
- 味わい：フレッシュでクリスピー、細やかなタンニンに支えられた活気ある口当たり、長くエレガントで完璧にバランスの取れたフィニッシュ