

ARGUMENTAIRE COMMERCIAL ET TECHNIQUE

CHÂTEAU LA GURGUE

MILLÉSIME 2024

LA PRÉSENTATION DU MILLÉSIME 2024

LE MOT DU MILLÉSIME

Le fruité aérien.

LE MOT DE CLAIRE VILLARS-LURTON

« La faible extraction menée lors de la vinification nous a permis de conserver toute la fraîcheur du fruit offerte par le millésime, faisant de Château la Gurgue 2024 un vin de plaisir immédiat. »

LES CHIFFRES CLÉS DE CHÂTEAU LA GURGUE 2024

- **15%** de Petit Verdot dans l'assemblage de Château La Gurgue 2024, qui apportent une touche épicée à l'équilibre de ce vin fruité.
- **75%** de l'assemblage est vieilli en demi-muids et foudres, permettant de maintenir la fraîcheur intacte du fruit.
- **100%** des 12 hectares de Château La Gurgue sont conduits en agroécologie depuis 2012. Le vignoble est également certifié bio et biodynamie (Demeter et Biodyvin).

LES ARGUMENTS DE VENTE DU MILLÉSIME 2024

L'EXPRESSION RARE D'UN MARGAUX VIVANT

Issu d'un millésime exigeant, Château La Gurgue 2024 incarne la réussite d'une **viticulture engagée et régénérative**, menée avec conviction depuis plus de dix ans. Ce vin se révèle **rare, précieux**, et porteur d'un éclat singulier : celui d'un **fruit frais, vibrant, à saisir dès maintenant**.

LE FRUITÉ AÉRIEN DE CHATEAU LA GURGUE 2024

Dès les premiers instants, ce Margaux séduit par **sa souplesse, sa buvabilité, et sa fraîcheur aérienne**. Un vin vivant, animé par des **notes juteuses de fruits noirs** et une **touche d'épices délicate** grâce aux 15 % de Petit Verdot.

Son élevage majoritairement en demi-muids et foudres préserve à merveille la **pureté du fruit**, pour une dégustation immédiate.

Accessible dès 2027, ce millésime est une **invitation à redécouvrir Margaux dans sa version la plus fruité et la plus énergique**. Les amateurs éclairés y verront une nouvelle facette de Margaux, tandis que les curieux en quête de fraîcheur y trouveront une entrée idéale dans **l'univers des grands vins bio et biodynamiques**.



LES INFORMATIONS TECHNIQUES DU MILLÉSIME 2024

LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU LA GURGUE

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

LES DATES DE VENDANGES DE CHÂTEAU LA GURGUE 2024

Du 25 Septembre au 8 Octobre 2024.

L'ASSEMBLAGE DE CHÂTEAU LA GURGUE 2024

- 60 % Cabernet Sauvignon
- 25 % Merlot
- 15 % Petit Verdot

LA VINIFICATION DE CHÂTEAU LA GURGUE 2024

Vinification parcellaire. Fermentation alcoolique avec les levures indigènes du vignoble. Faible et douce extraction. Macération à une température inférieure entre 22°C et 24°C. 3 semaines de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

L'ÉLEVAGE DE CHÂTEAU LA GURGUE 2024

12 mois dont 45 % en demi-muids, 30 % en foudres et 25 % en barriques.

LE RENDEMENT DE CHÂTEAU LA GURGUE EN 2024

12 hl/ha.

LES NOTES DE DÉGUSTATION DU MILLÉSIME 2024

Commentaire : Un vin éclatant et raffiné, aux arômes de framboise écrasée, d'orange et de chocolat noir. La bouche, fraîche et croquante, offre des tanins fins et équilibrés, une belle tension et une finale longue et élégamment étirée.

Oeil : rubis profond, brillant

Nez : framboise, épices douces

Bouche : fraîche et croquante soutenue par des tanins fins, belle vivacité, une finale longue, élégante et parfaitement équilibrée.

