

CHATEAU LA GURGUE  
CLAIRE VILLARS-LURTON



Margaux

2021

*Le domaine de La Gurgue, était anciennement la propriété  
du Prévôt de la paroisse de Margaux qui en 1791 y ajouta les vignes  
actuellement situées sur les plus belles coteaux de Margaux.*

*Depuis 3 générations, le domaine appartient à la famille  
Villars-Merlaud, et c'est en 2000 que Claire Villars-Lurton  
reprenait l'exploitation en la convertissant en bio-dynamique,  
préférant ainsi son patrimoine et son terroir aux deux historiques.*

*Claire Villars-Lurton*

# CHATEAU LA GURGUE

APPELLATION MARGAUX

# 2021

« LA GURGUE 2021 DÉVOILE UNE GRANDE BUVABILITÉ AVEC UN FRUIT TRÈS BIEN CONSERVÉ ET DES TANNINS TOUT EN RONDEUR QUI PERMETTRA AUX AMATEURS DE SE FAIRE PLAISIR DANS LA DÉCENNIE. »

GÉRARD FENOUILLET, LE DIRECTEUR TECHNIQUE

« LA DÉLICATESSE DU TOUCHÉ MARGALAIS CHER À  
LA PROPRIÉTAIRE. »  
TERRE DE VINS  
93 PTS

« LE VIN EST FRAIS, ÉLÉGANT, AÉRIEN ET  
PUISSANT. »  
VINBLADET, PETER WINDING  
91-93 PTS

« ATTRACTIVE. »  
JAMES SUCKLING  
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

54%	27%	19%
Cabernet- sauvignon	Merlot	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

