

CHÂTEAU LA GURGUE
CLAIRE VILLARS-LURTON



Le domaine de La Gurgue, situé entièrement dans le territoire du Primitif de la péninsule de Margaux qui en 1793 y ajouta les vignes subordonnées situées sur les plus belles coteaux de Margaux.

Depuis 3 générations, le domaine appartient à la famille Villars-Lurton, et c'est en 2000 que Claire Villars-Lurton reprend l'exploitation en la convertissant en biologique, préservant ainsi son patrimoine et son terroir, deux de ses atouts.

Claire Villars-Lurton

CHÂTEAU LA GURGUE

Appellation Margaux

2022

« NOTES DE CERISES ROUGES TRÈS

GOURMANDES. »

TERRE DE VINS

93 Pts

« NOTES DE CERISES ROUGES TRÈS

GOURMANDES. »

TERRE DE VINS

93 Pts

LE VIGNOBLE

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

RENDEMENT

25 hecto / ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique avec les levures indigènes du vignoble. Faible et douce extraction, à une température inférieure à 25°C. 3 semaines de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.



LES PRATIQUES CULTURALES



Agroécologie sur 100% du vignoble

L'ASSEMBLAGE

53% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
17% Petit Verdot

L'ÉLEVAGE

12 mois dont
15% en barriques neuves,
35% en barriques d'un vin,
35% en cuves béton ovoïdes,
15% amphores.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire Villars-Lurton
Directeur Technique : Gérard Fenouillet
Oenologue conseil : Eric Boissenot

DATES DES VENDANGES

Merlot : Du 9 au 12 Septembre

Cabernet-Sauvignon : Du 16 au 30 Septembre

Petit verdot : Autour du 20 Septembre

pH : 3,60
Alcool : 13,25%