



**CHÂTEAU LA GURGUE
MILLÉSIME 2024
LE FRUITÉ AÉRIEN**

MILLÉSIME 2024
LE FRUITÉ AÉRIEN

CHÂTEAU LA GURGUE

Le millésime 2024 et son lot de défis nous a donné une nouvelle occasion d'exprimer **le fruit** du Château La Gurgue avec le plus de justesse possible. Son caractère **souple, aérien, vivant** et marqué par un fruit frais, font de ce millésime un millésime **à déguster dès maintenant**. Les petits rendements obtenus le rendent **rare et précieux**, mais nous ont permis de sortir grandit et encore plus engagé envers **la viticulture régénérative** que nous menons depuis 2012.



« 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 »

Claire Villars-Lurton
Propriétaire



UN MILLÉSIME À APPRÉCIER DANS SA JEUNESSE

Rare sont les millésimes qui offrent une aussi **grande buvabilité** dans leur jeunesse. Fruits noirs et **fraîcheur aérienne** font de ce millésime un vin d'une grande **fluidité** qui saura séduire les amateurs éclairés de Bordeaux tout comme de nouveaux consommateurs à la recherche de **fraîcheur et de vins vivants**.

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).