



ROUGE INTENSE MÉDOC SANS SULFITES AJOUTES

MILLESIME 2019

HISTOIRE

Issu d'une propriété créée pendant les années 1820, Rouge intense est une création du Château La Gorce – Médoc Cru Bourgeois, appartenant à la famille Martin.

VIGNOBLE & TERROIR

Situé à sept kilomètres au Nord de Saint-Estèphe, ce vignoble de 48 hectares d'un seul tenant se situe sur des sols argilo-calcaires.

SUPERFICIE 48 hectares

CÉPAGE Rouge intense 70 % Merlot/ 30 % Cabernet Sauvignon

DENSITÉ 5500 pieds / hectare

RENDEMENT 55 hectolitres / hectare

DEGRÉ 14%

VINIFICATION

Complexe et très contrôlée, la vinification sans sulfites ajoutés se doit d'être parfaitement maîtrisée.

ÉLEVAGE Cuve inox

PRODUCTION 6 000 bouteilles

NOTES DE DEGUSTATION

Très belle robe profonde, pourpre.

Nez précis et net, de premier abord sur des arômes de fruits rouges mûrs, de cerise bigarreau. Puis à l'agitation, le nez se complexifie et devient gourmand. Jolies notes de petits fruits frais (myrtille) et d'épice douce. La bouche commence par une belle fraîcheur puis les tanins remplissent petit à petit le milieu de bouche. Belle structure soyeuse enrobée par de la sucrosité. Bien équilibrée et belle longueur sur les notes de fruits rouges mûrs.

