



La Gorce

Château La Gorce MEDOC - Cru Bourgeois

MILLESIME 2020 - Deuxième année en conversion bio

HISTOIRE

Fondé au début des années 1820, le domaine se situe dans le nord du Médoc. Cru Bourgeois depuis le premier classement de 1932, il appartient désormais à la famille Martin qui a converti l'ensemble de la propriété à l'agriculture biologique en 2019. Le Château La Gorce est un vin renommé de l'appellation Médoc.

VIGNOBLE & TERROIR

Le domaine dispose d'une terre riche en matière organique grâce notamment à un travail du sol parcimonieux. Il est composé d'argiles froides et de calcaire ce qui permet à nos baies de bénéficier de toute l'hydratation nécessaire à une maturité optimale. La situation de la propriété, balayée par les vents portés par l'estuaire et l'océan, permet également de maintenir une relative fraîcheur lors des étés parfois très chauds en Gironde.

SUPERFICIE 48 hectares
CEPAGE 55% Merlot / 45% Cabernet Sauvignon
DENSITE 5500 pieds / hectare
RENDEMENT 38 hectolitres / hectare
13,5°

DEGRE

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis assez tardivement, égrappés, triés, légèrement foulés et la fermentation en cuve inox est effectuée avec un contrôle total de la température. Ils restent dans les cuves pendant 20 à 30 jours. Le vin est ensuite mis en fûts de chêne dans une ancienne cave semi-enterrée où il est élevé pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.

ELEVAGE 12 mois en barriques de chêne français
PRODUCTION 180000 bouteilles

NOTES DE DEGUSTATION

Château La Gorce 2020 présente un nez expressif. Le fruit rouge se mêle de manière élégante avec des caractères d'élevage complexes de noisette grillée et de sous-bois. A l'aération, son bouquet se complexifie avec l'apparition de nuances de cerise, framboise et d'une touche florale de violette. Le Château La Gorce 2020 est un vin qui combine finesse et caractère et reflète parfaitement la réussite du millésime dans le Médoc.

RECOMPENSES Or Paris 2022
90/100 James Suckling

Son étiquette est entièrement éco-conçue.

