

CHÂTEAU LA GORCE

MÉDOC CRU BOURGEOIS

MILLESIME 2019

HISTOIRE

Créé dans les années 1820, le domaine a toujours eu vocation viticole. Cru bourgeois depuis le premier classement de 1932, et aujourd'hui propriété de la famille Martin, le Château La Gorce est un classique de l'appellation Médoc.

VIGNOBLE & TERROIR

Le vignoble de 48 hectares d'un seul tenant se situe sur des sols argilocalcaires.

SUPERFICIE 48 hectares

CÉPAGE 55% Merlot / 45% Cabernet Sauvignon

DENSITÉ 5500 pieds / hectare
RENDEMENT 35 hectolitres / hectare

DEGRÉ 14%

VINIFICATION

Après des vendanges mécaniques pendant lesquelles un tri très sérieux est opéré, la vinification se déroule selon les étapes classiques

ÉLEVAGE

12 mois en barriques de chêne français

PRODUCTION 180 000 bouteilles

NOTES DE DEGUSTATION

Très jolie robe profonde, reflets bordeaux. Premier nez de fruits rouges et noirs mûrs, belle intensité. L'agitation révèle des notes dominantes de fraises et de cerise bigarreau qui s'entremêlent avec des notes plus épicées. Belle complexité renforcée par un très joli boisé toasté qui vient délicatement souligner le fruit. L'attaque en bouche est fraiche, gourmande. Le milieu de bouche se remplit progressivement avec une structure tannique soyeuse. Belle longueur sur des arômes de fruits rouges.

RECOMPENSES Or Lyon 2021

89/100 James Suckling 89/100 Wine Enthusiast

