

CHÂTEAU LA GURGUE  
CLAIRE VILLARS-LURTON



Margaux

Le domaine de La Gurgue, était anciennement le propriété  
du Prince de la panache de Margaux qui en 1791 a repris les vignes  
actuellement 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  
reprenait l'exploitation en la convertissant en biologique,  
précisant ainsi son patrimoine et son terroir aux deux siècles.

*Claire Villars-Lurton*

# CHÂTEAU LA GURGUE

Appellation Margaux

# 2023

## 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

## ASSEMBLAGE

62 % Cabernet Sauvignon  
25 % Merlot  
13 % 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 13 au 18 Septembre  
Cabernet-Sauvignon : du 18 au 02 Octobre  
Petit Verdot : 20 Septembre

pH : 3,60

Alcool : 13,20%

SO2t : 30 mg/l



G&C LURTON  
ESTATES