

CHÂTEAU LA GURGUE 2025

VIGNOBLE

12 hectares de graves profondes sur marnes calcaires.
Au coeur de l'appellation Margaux.

LE RENDEMENT

22 hl/ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Extractions douces avec un maintien en température à 24°C. Macération à une température comprise entre 23°C et 25°C, 18 jours de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

LES PRATIQUES CULTURALES



Issu de raisins Demeter.

L'ASSEMBLAGE

55 % Cabernet Sauvignon
36 % Merlot
9 % Petit Verdot

L'ÉLEVAGE

11 mois dont :
50 % en cuves béton ovoïdes et amphores,
50 % en demi-muids et foudres.

pH: 3,69
Alcool : 12,70 %

Date des vendanges :

Du 4 au 20 Septembre 2025.

