

CHÂTEAU LA GURGUE

APPELLATION MARGAUX



CATALOGUE PRODUITS & ACTIVATIONS DIGITALES

SOMMAIRE

- E-RETAIL & ENJEUX COMMERCIAUX
- PRÉSENTATION DE LA PROPRIÉTÉ
- PRÉSENTATION DES MILLÉSIMES 2014 À 2020
 - CONTENU VISUEL : PACKSHOTS & KEY VISUALS
 - MEILLEURS COMMENTAIRES ET NOTES DES CRITIQUES
 - DESCRIPTION TECHNIQUE ET ORGANOLEPTIQUE DES MILLÉSIMES
- ACTIVATIONS DIGITALES

E-RETAIL & ENJEUX COMMERCIAUX

POTENTIEL DE CROISSANCE EXPONENTIELLE DU E-BUSINESS

“

EN 2020, AUX US, LES NOUVEAUX ACHETEURS D'ALCOOL EN LIGNE REPRÉSENTAIENT 44% DE LA TOTALITÉ DE CES ACHETEURS (CONTRE 19% EN 2019).

”

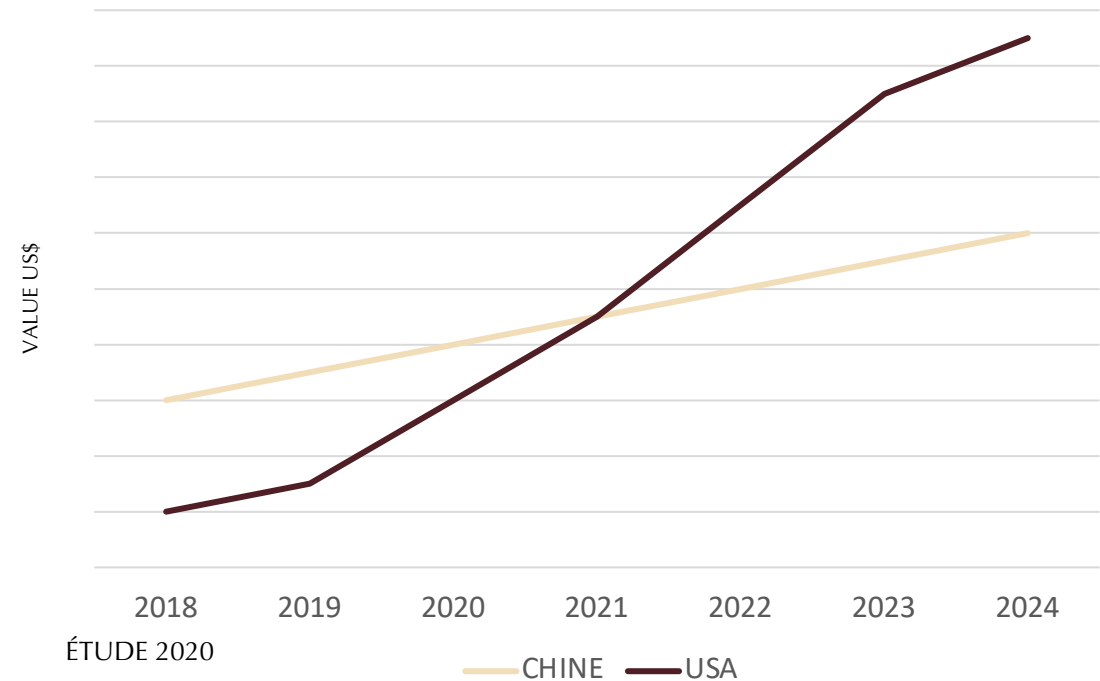
“

ALLEMAGNE : VENTE EN LIGNE, CROISSANCE À 2 CHIFFRES.

AUX USA : LE BOOM DU E-COMMERCE ET DU CLICK & COLLECT EST PRÉVU EN 2023.

”

VENTES D'ALCOOL EN LIGNE : US & CHINE



IWSR

DIGITAL & CRÉATION DE NOUVEAUX TOUCHPOINTS CLIENTS



Une Audience :

CONNECTÉE,
ACCÈDE À L'INFORMATION rapidement et facilement,
NOMADE,
SENSIBLE aux causes environnementales & au storytelling.

MULTI TOUCHPOINTS
MULTI DEVICES
MULTI PROFILS CLIENTS
MULTI PARCOURS

ENJEU :
**UNE COMMUNICATION
IMPACTANTE ET
COHÉRENTE**

PRÉSENTATION DE LA PROPRIÉTÉ

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU LA GURGUE



L'histoire du vignoble du Château La Gurgue est avant tout **UNE HISTOIRE D'INDÉPENDANCE**.

Les parcelles l'entourant sont celles des plus grands Crus de **L'APPELLATION MARGAUX**. Le Château Margaux lui-même convoitera pendant longtemps les vignes de La Gurgue.

Le Château La Gurgue bénéficie des installations techniques et de l'expertise de l'équipe du Château Ferrière, troisième Grand Cru Classé en 1855.

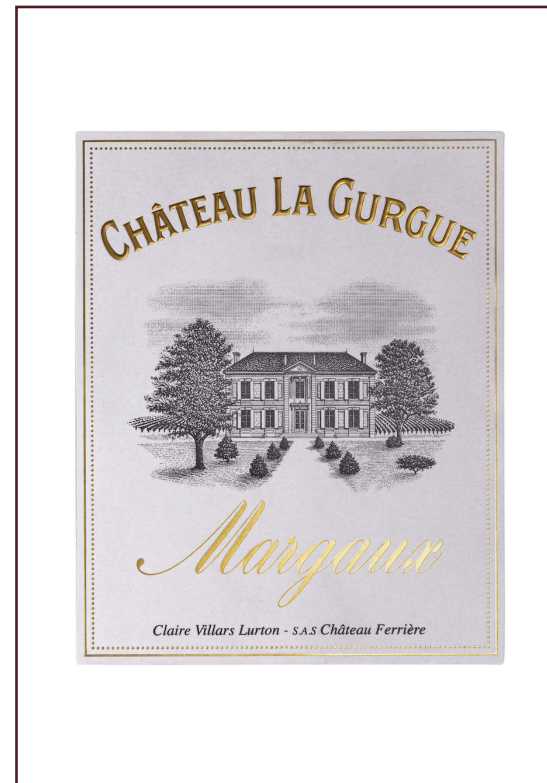
En suivant l'exemple de Ferrière, Le Château La Gurgue a converti **SON VIGNOBLE EN AGROÉCOLOGIE ET A OBTENU LES CERTIFICATIONS EN BIO** depuis 2016 **ET EN BIODYNAMIE** depuis 2018.

CES CHANGEMENTS DE PRATIQUES VITI ET VINICOLES ONT PERMIS DE RÉVÉLER LA QUALITÉ DE CE CRU ET LA BEAUTÉ DES PARCELLES QUI LE CONSTITUENT.



CONTENU VISUEL

PACKSHOTS, ÉTIQUETTES & ROTATION 3D



USAGES : FICHES PRODUITS, COMPLÈTES ET OPTIMISÉES

DÉCLINAISON DES MILLÉSIMES 2014 À 2020, ET NON MILLÉSIMÉ.
DISPONIBLES EN JPG (FOND BLANC) ET PNG.

COURTE VIDÉO ROTATION 3D EN .MP4
BOUTEILLE NON MILLÉSIMÉE
FOND BLANC & FOND NOIR

KEY VISUALS



USAGES : BANNIÈRE E-RETAIL + HEADER LANDING PAGE

DISPONIBLE EN JPG ET PNG. TAILLE 1412x450 PX, PERSONNALISABLE SUR DEMANDE
DÉCLINAISON SUR LES MILLÉSIMES 2019, 2020 + NON MILLÉSIMÉ

KEY VISUALS



USAGES : RÉSEAUX SOCIAUX (post + story), NEWSLETTER, contenu visuel d'une PAGE PRODUIT...

DISPONIBLES EN JPG ET PNG. DÉCLINAISON SUR LES MILLÉSIMES 2019, 2020 + NON MILLÉSIMÉ

COMMENTAIRES ET NOTES DES CRITIQUES

COMMENTAIRES ET NOTES DES CRITIQUES : MILLÉSIMES 2014 à 2016

« C'EST TOUJOURS UN PLAISIR ! »

- WEINISSER (René Gabriel), Millésime 2015

« PRETTY AND MARGAUX »

- JANCIS ROBINSON, Millésime 2016



JAMES SUCKLING 92/100

VINOUS (Antonio Galloni) 92/100

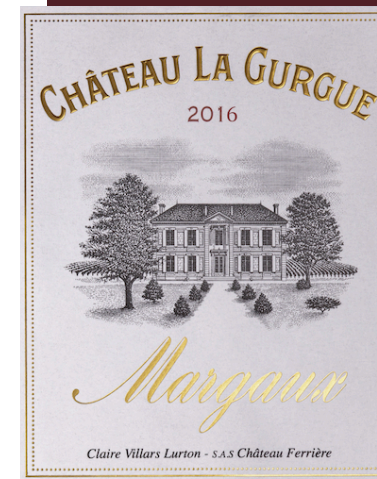
DECANTER 16,25/20



JAMES SUCKLING 93-94/100

WEINWISSER (René Gabriel) 17/20

VNUM (Rolf Bichsel) 16,5/20



JAMES SUCKLING 93-94/100

WEINWISSER (René Gabriel) 17/20

JANCIS ROBINSON 16,5/20

COMMENTAIRES ET NOTES DES CRITIQUES : MILLÉSIMES 2017 à 2019

« THE GREATEST REVIVAL OF THE ESTATE! »

- WINE ENTHUSIAST (Roger Voss), Millésime 2019

« UNIQUE LA GURGUE. »

- JAMES SUCKLING, Millésime 2018

« THE 2019 LA GURGUE IS A BEAUTIFUL WINE. »

- VINOUS (Antonio Galloni), Millésime 2019



JAMES SUCKLING 92/100

VINOUS 88-92/100



JAMES SUCKLING 93-94/100

DECANTER 90/100



JAMES SUCKLING 93-94/100

WINE ENTHUSIAST (Roger Voss) 92-94/100

TERRE DE VINS 93/100

DESCRIPTION DES MILLÉSIMES



LE CHÂTEAU LA GURGUE EST UN CRU SITUÉ AU CŒUR DE
L'APPELLATION **MARGAUX**, **CERTIFIÉ EN BIO** DEPUIS 2016 ET EN
BIODYNAMIE DEPUIS 2018.

**LE VIN DU CHÂTEAU LA GURGUE DÉVOILE SA PERSONNALITÉ
LORS DE SA DÉGUSTATION : UN STYLE GOURMAND ET SINCÈRE.**

DESCRIPTION GÉNÉRALE TECHNIQUE



APELLATION MARGAUX

SURFACE DU VIGNOBLE : 10 HECTARES



NATURE DU SOL : GRAVES PROFONDES SUR MARNES CALCAIRES

ÂGE DES VIGNES : 30 ANS



**VINIFICATION : TRADITIONNELLE EN CUVE BÉTON ET INOX.
SÉLECTION PARCELLAIRE.**



PROPRIÉTAIRE : CLAIRE VILLARS-LURTON
DIRECTEUR TECHNIQUE : GÉRARD FENOUILLET
CENOLOGUE CONSEIL : ÉRIC BOISSENOT

CHÂTEAU LA GURGUE 2014



Encépagement : Cabernet Sauvignon 47%, Merlot 49%, Petit Verdot 4%

Assemblage : Cabernet Sauvignon 44%, Merlot 48%, Petit Verdot 8%

En conversion **Bio / Biodynamie**



Élevage : 12 mois en barriques (neuves à 25%)

Notes de dégustation :



2014 est une belle réussite qui a donné des vins avec un très bel équilibre, des tannins mûrs et de la concentration. C'est un millésime charnu et fruité dans le plus pur style de Margaux.

GOURMAND, CHARNU ET FRUIT INTENSE : UNE
BELLE RÉUSSITE, UN PUR MARGAUX !





CHÂTEAU LA GURGUE 2015

Encépagement : Cabernet Sauvignon 47%, Merlot 49%, Petit Verdot 4%



Assemblage : Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 32%, Petit Verdot 6%

En conversion Bio / Biodynamie



Élevage : 12 mois en barriques (neuves à 20%)

Notes de dégustation :



Un joli nez avec un mélange de fruits frais, de notes florales et d'épices. Une très belle clarté de fruits.

En bouche, les tannins sont polis et ronds. Un bel équilibre entre fraîcheur, fruité et structure tannique soyeuse.

LE MILLÉSIME 2015 A TOUS LES ATOUTS D'UN GRAND VIN : À LA FOIS FRAIS ET FRUITÉ, SOYEUX ET DENSE, COMPLEXE ET ÉLÉGANT.

CHÂTEAU LA GURGUE 2016



Encépagement : Cabernet Sauvignon 47%, Merlot 49%, Petit Verdot 4%

Assemblage : Cabernet Sauvignon 52%, Merlot 45%, Petit Verdot 3%

CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

En conversion *Biodynamie*



Élevage : 12 mois en barriques (neuves à 20%)



Notes de dégustation :

Nez aux arômes de tabac, de réglisse, de fruits noirs et d'épices.

La bouche est charnue et dense. Un vin avec une belle structure tannique et de la finesse.



CONVERSION

agriculture biodynamique



BIODYVIN

LA GURGUE 2016 EST UN VIN DE CARACTÈRE,
STRUCTURÉ ET ÉQUILBRÉ, AVEC UNE BELLE ÉNERGIE
AROMATIQUE.



CONVERSION
agriculture biodynamique



CHÂTEAU LA GURGUE 2017

Encépagement : Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 45%, Petit Verdot 5%



Assemblage : Cabernet Sauvignon 46%, Merlot 50%, Petit Verdot 4%

CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE
En conversion **Biodynamie**



Élevage : 12 mois en barriques (neuves à 20%)

Notes de dégustation :



Nez de cassis et de cerise noire. Une touche de réglisse et de cardamome viennent le compléter.

En bouche, les tannins sont mûrs et enveloppés. Arômes de fruits noirs et d'épices. Fraîcheur bien intégrée, qui donne une belle harmonie au vin.

LE MILLÉSIME 2017 SÉDUIT PAR SA FINESSE, SA TEXTURE VELOUTÉE ET SA FRAÎCHEUR HARMONIEUSE.

CHÂTEAU LA GURGUE 2018



Encépagement : Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 45%, Petit Verdot 5%

Assemblage : Cabernet Sauvignon 57%, Merlot 35%, Petit Verdot 8%

CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CERTIFIÉ EN BIODYNAMIE PAR DEMETER. En conversion Biodyvin



Élevage : 12 mois en barriques (neuves à 20%)

Notes de dégustation :

Au nez, des arômes de fruits frais qui continuent sur des notes de cerises noires.



Attaque souple en bouche avec une jolie trame tannique, belle fraîcheur qui persiste en milieu de bouche. En finale, des arômes de fruits noirs qui se marient avec un boisé fondu.

D'UNE INTENSE ROBE RUBIS, LE MILLSIME 2018 EST DÉLICAT ET GOURMAND EN FRUITS. TRÈS BEAU POTENTIEL DE GARDE.





CHÂTEAU LA GURGUE 2019



Encépagement : Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 45%, Petit Verdot 5%

Assemblage : Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 45%, Petit Verdot 5%

**CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE
DOUBLEMENT CERTIFIÉ EN BIODYNAMIE**



Élevage : 12 mois – 20% en barriques neuves, 40% en barriques usagées et 40% en cuves béton ovoïdes

Notes de dégustation :



Le millésime est caractérisé par l'élégance des tannins. Château La Gurgue est marqué par un nez de fruits noirs intense. Le vin est ample avec une belle finale et beaucoup de fraîcheur.

À LA FOIS EXHUBÉRANT ET ÉLÉGANT. VOUS VOUS SOUVIENDREZ DE SON INTENSE BOUQUET DE FRUITS, ET DE SA FRAÎCHEUR BIEN INTÉGRÉE.

CHÂTEAU LA GURGUE 2020



Assemblage : Cabernet Sauvignon 59%, Merlot 29%
CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE



Élevage : 12 mois – 40% en cuves ovoïdes, 60% en barriques

Notes de dégustation :



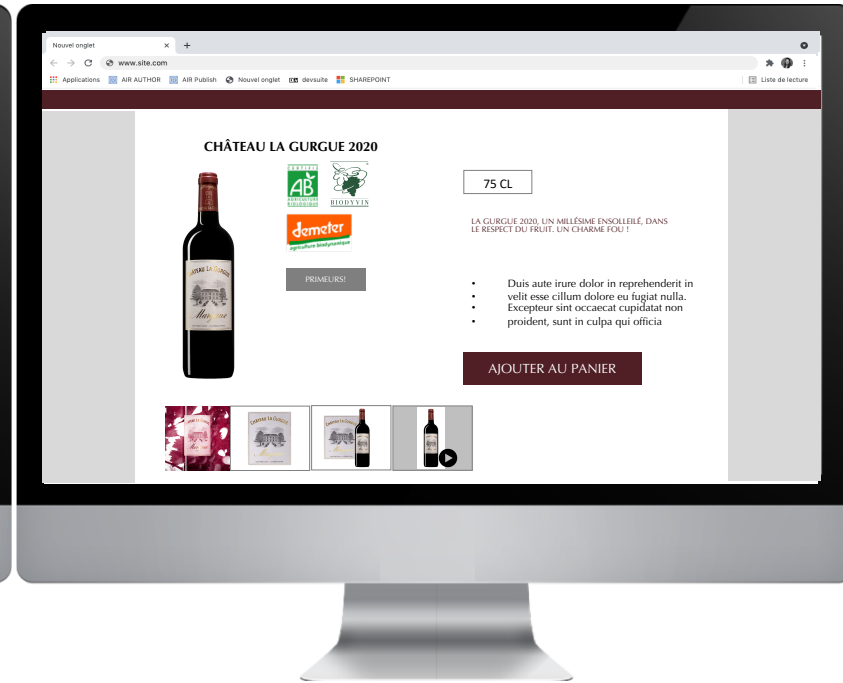
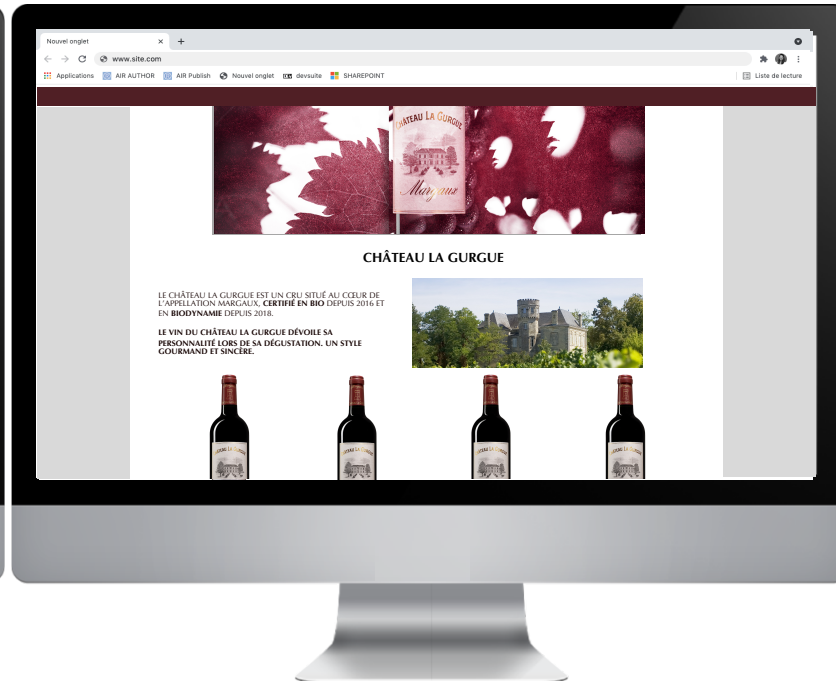
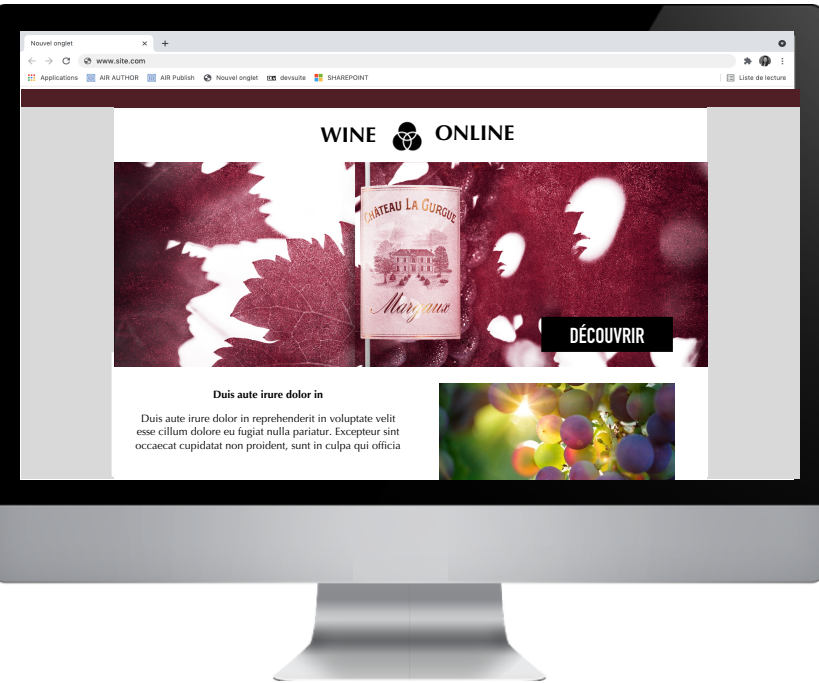
« Le millésime 2020 ressemble à un millésime californien. Les baies étaient de petites tailles, les peaux épaisses et les jus concentrés. L'été a été particulièrement sec et ensoleillé. La Gurgue 2020 est un vin d'une belle fraîcheur et a un charme fou ! » - Claire Villars-Lurton, Propriétaire

LA GURGUE 2020, UN MILLÉSIME ENSOLEILLÉ, DANS
LE RESPECT DU FRUIT. UN CHARME FOU !



ACTIVATIONS DIGITALES

VISIBILITÉ MAXIMALE DEPUIS LA PAGE D'ACCUEIL - VISIBILITÉ INSTITUTIONNELLE



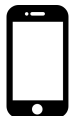
ENVOYER LES BONS MESSAGES TOUT AU LONG DE L'EXPÉRIENCE CLIENT POUR OPTIMISER LA CONVERSION

PAGE D'ACCUEIL - BANNIÈRE

LANDING PAGE

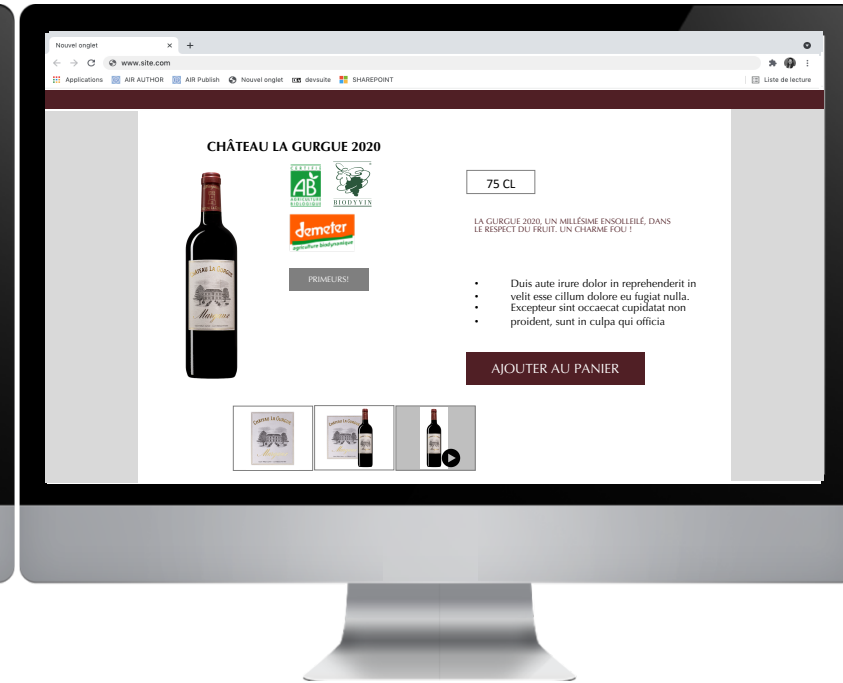
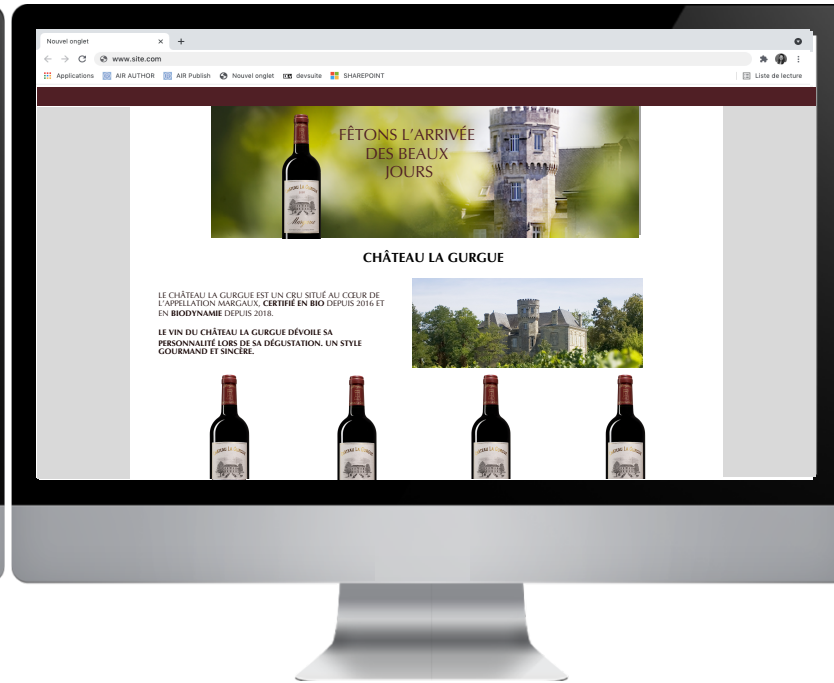
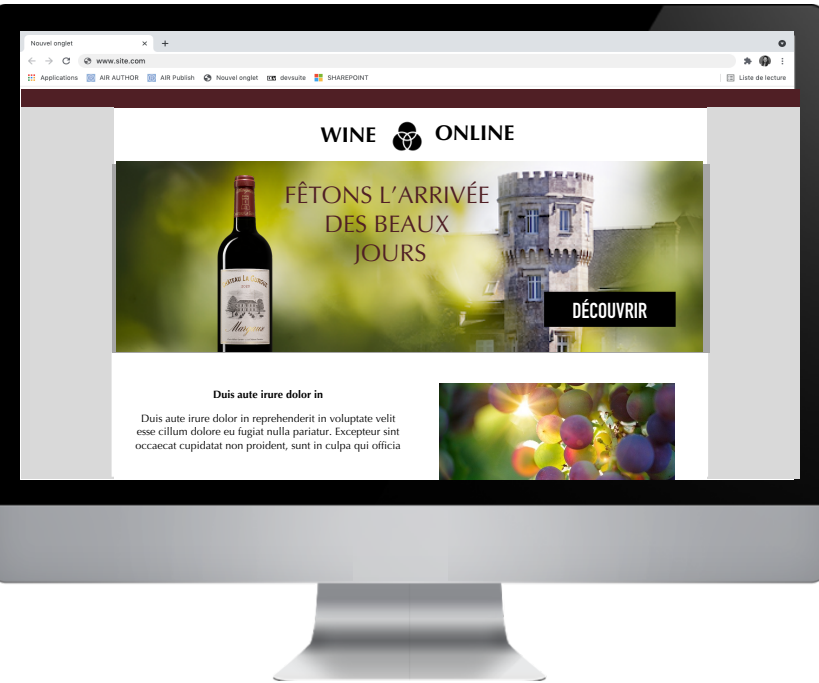
PAGE PRODUIT

(!) Responsive



VISIBILITÉ MAXIMALE DEPUIS LA PAGE D'ACCUEIL

- VISIBILITÉ SAISONNIÈRE (EX. LE PRINTEMPS)



ENVOYER LES BONS MESSAGES TOUT AU LONG DE L'EXPÉRIENCE CLIENT POUR OPTIMISER LA CONVERSION

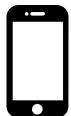
PAGE D'ACCUEIL - BANNIÈRE



LANDING PAGE



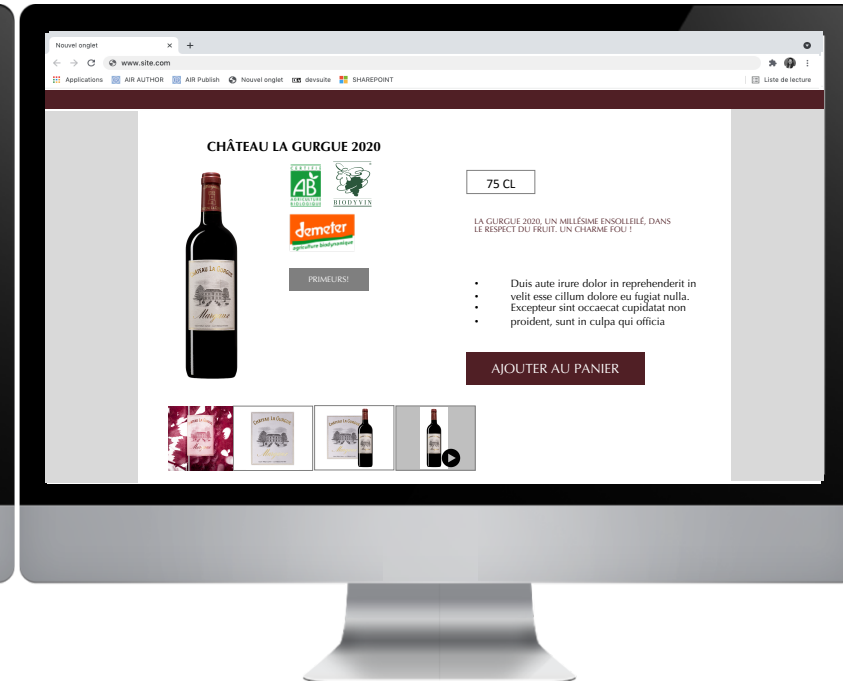
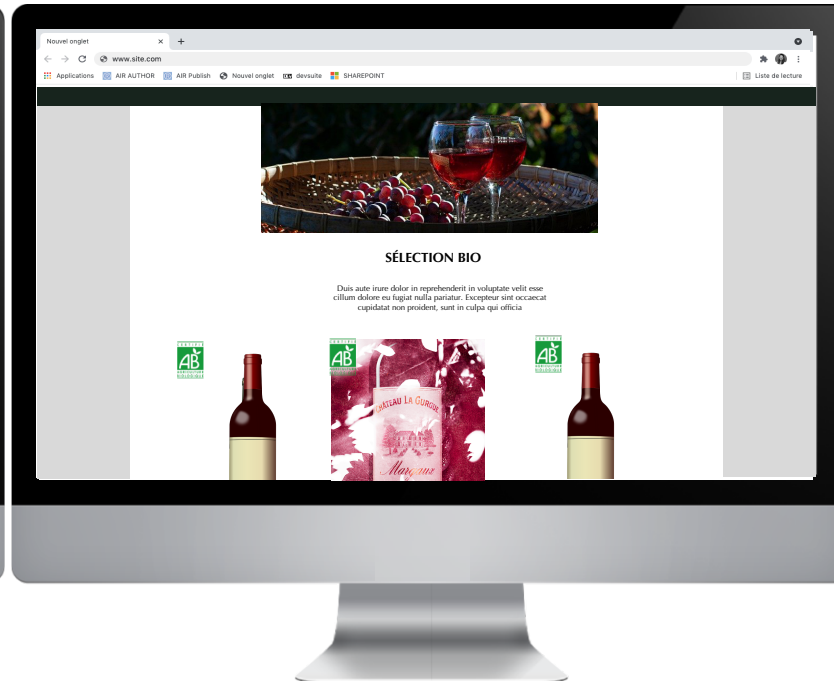
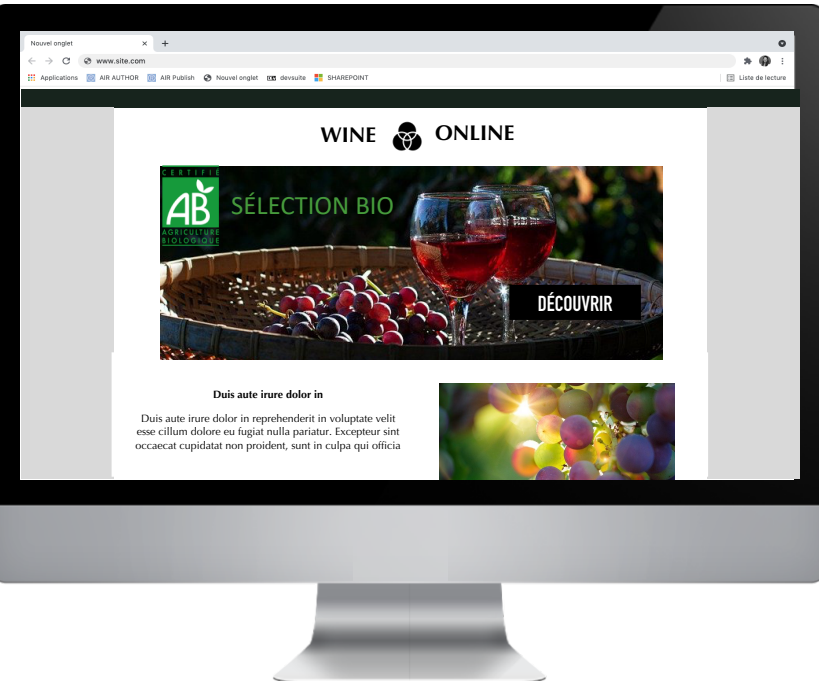
PAGE PRODUIT



(!) Responsive

VISIBILITÉ MODÉRÉE : INTÉGRATION DANS UN COLLECTION MULTI-MARQUE

EX. SÉLECTION BIO



MISE EN PLACE D'UNE COLLECTION EN PAGE D'ACCUEIL

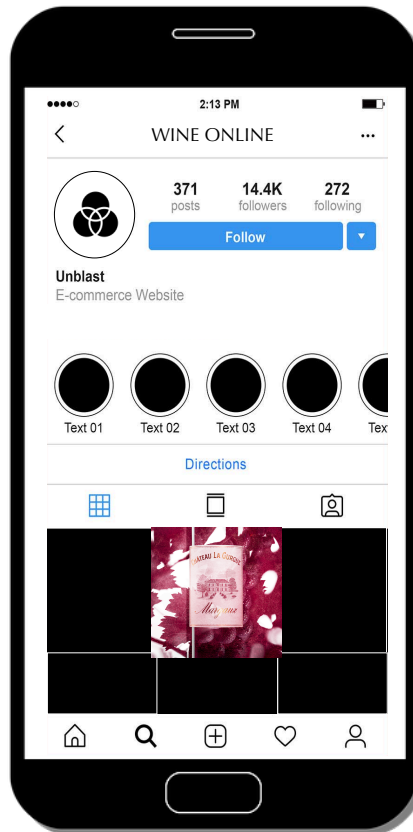
OPTIMISER L'ATTRACTIVITÉ / L'INTÉRÊT DU PRODUIT GRÂCE À UN KEY VISUAL EN LANDING PAGE

PAGE PRODUIT CLAIRE ET COMPLÈTE POUR FAVORISER LA CONVERSION



(!) Responsive

VISIBILITÉ COMPLÉMENTAIRE : NEWSLETTER, RÉSEAUX SOCIAUX, PRESSE DIGITALE



Château La Gurgue 2020 – Réservez-le sans tarder durant les primeurs !

29 MARS 2021

Le vin du Château La Gurgue dévoile sa personnalité lors de sa dégustation. Un style gourmand et sincère.

La Gurgue 2020, un millésime ensoleillé, dans le respect du fruit. Un charme fou !

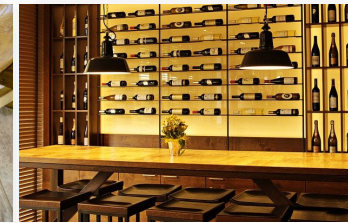


Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur

22 MARS 2021

Adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur

15 MARS 2021

Adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident