

CHÂTEAU LA GURGUE
CLAIRE VILLARS-LURTON



Le domaine de La Gurgue, situé anciennement le propriété du Prince de la garnison de Margaux qui en 1791 y ajouta les vignes naturellement situées sur la plus belle cote de Margaux.

Depuis 3 générations, le domaine appartient à la famille Villars-Lurton, et c'est en 2009 que Claire Villars-Lurton reprend l'exploitation et la conversion en biologique, poursuivant ainsi son patrimoine et son terroir, tous deux historiques.

Claire Villars-Lurton

CHÂTEAU LA GURGUE

Margaux Appellation

2022

« DARK BERRY FRUIT.
BLACKCURRANT SWEETS. »

THE DRINKS BUSINESS

91-93 Pts

« VERY FINE AND FRUITY WITH A
MEDIUM BODY. »

JAMES SUCKLING

93-94 Pts

THE VINEYARD

12 hectares of deep gravels and coarse sand on limestone.
In the heart of Margaux appellation.

THE YELD

25 hecto / ha

THE VINIFICATION

Plot vinification.
Alcoholic fermentation with natural yeasts (from the vineyard).
Gentle extraction, at a temperature below 25°C.
3 weeks of maceration.
No input during all the vinification.



THE CULTURAL PRACTICES



Agroecological practices

THE BLEND

53% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
17% Petit Verdot

THE AGEING

12 months:
15% in new oak barrels,
35% in barrels of one wine,
35% in ovoid concrete tanks,
15% in amphorae.

THE TEAM

Owner: Claire Villars-Lurton
Technical Director: Gérard Fenouillet
Oenologist consultant: Eric Boissenot

Harvest Dates :

Merlot : From September 9th to 12th of 2022

Cabernet-Sauvignon : From September 16th to 30th of 2022

Petit verdot : Around September 20th of 2022

pH : 3,60

Alcool : 13,25%



G&C LURTON

ESTATES