ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Château La Gorce

ROU250

Historique

Fondé au début des années 1820, le domaine se situe dans le nord du Médoc.
Cru Bourgeois depuis le premier classement de 1932, il appartient désormais à la famille Martin qui a converti l'ensemble de la propriété à l'agriculture biologique en 2019. Le Château La Gorce est un vin renommé de l'appellation Médoc.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	CHATEAU LA GORCE
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	cabernet sauvignon, merlot
Appellation	Médoc - Cru Bourgeois	**Conservation**	10 ans
Service	entre 15 et 17°C		

Description

Oeil

Très jolie robe profonde, reflets bordeaux

Nez

Premier nez de fruits rouges et noirs mûrs, belle intensité. L'agitation révèle des notes dominantes de fraises et de cerises bigarreau qui s'entremêlent avec des notes plus
épicées. Belle complexité renforcée par un très joli boisé toasté qui vient délicatement souligner le fruit.

Bouche

L'attaque en bouche est fraiche et gourmande. Le milieu de bouche se remplit progressivement avec une structure tannique soyeuse. Belle longueur sur des arômes de fruits rouges.

Accord mets/vin

Foie gras chaud aux pommes, viandes rouge ou blanche, gibier à poil ou à plume, fromages (emmenthal, mimolette, saint-nectaire, coulommiers), tarte aux fruits rouges.

Commentaires

VIGNOBLE & TERROIR
Le domaine dispose d'une terre riche en matière organique grâce notamment à un travail du sol parcimonieux. Il est composé d'argiles froides et de calcaire ce qui permet à nos baies de bénéficier de toute l'hydratation nécessaire à une maturité optimale. La situation de la propriété, balayée par les vents portés par l'estuaire et l'océan, permet également de maintenir une relative fraîcheur lors des étés parfois très chauds en Gironde.

Superficie: 48 hectares
Densité: 5500 pieds / hectare
Rendement: 35 HL / hectare

VINIFICATION
Les raisins sont cueillis assez tardivement, égrappés, triés, légèrement foulés et la fermentation en cuve inox est effectuée avec un contrôle total de la température.
Ils restent dans les cuves pendant 20 à 30 jours. Le vin est ensuite mis en fûts de chêne dans une ancienne cave semi-enterrée où il est élevé pendant 12 mois en barriques de chêne français avant d'être mis en bouteille.

Sucre résiduel: 0,8 g/L

Conversion biologique.

En une ligne