

CHATEAU LA GORCE, MEDOC AOC



Origen :

Francia, Gironde, Bordeaux.

Denominación :

Médoc AOC Cru Bourgeois.

Terroir :

45 Hectareas situados en una lomita de dominante arcilla- caliza.

Cepa :

50% Merlot,
45% Cabernet Sauvignon,
5% Cabernet Franc et Petit Verdot.

Vinificación :

Cosecha al maximo de la maduración de la uva.
Fermentaciones a temperatura controlada.
Maceracion de 18 a 21 dias
Crianza en total de 18 a 20 meses en barricas de roble por parte nueva

Degustación :

Color rubis profundo,
Aromas de fruta rojas mezclada a notas frescas y de vainilla.
Un ataque en boca potente, largo y bien equilibrado.

Maridaje :

Degustar entre 18º y 19º grados, con carnes blancas o rojas, y con unos quesos no muy fuertes

