



Medoc

Millésime 2020



CÉPAGES : 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

GRAPES: 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION : Les raisins sont récoltés assez tardivement, égrappés, triés, légèrement foulés et la fermentation en acier inoxydable est effectuée avec un contrôle total des températures. Ils restent en cuve 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 avant d'être mis en bouteille.

VINIFICATION: The grapes are picked fairly late, de-stalked, sorted, lightly crushed and the fermentation in stainless steel is carried out with total temperature control. They remain in vats for 20 to 30 days. The wine is then put into oak casks in an old semi-underground cellar where it is matured for 12 months before being bottled.

ELEVAGE : 12 mois en fûts de chêne français.

AGEING: 12 months in French oak barrels

NOTES DE DÉGUSTATION

La Gorce 2020 a un nez expressif. Les fruits rouges se mêlent élégamment aux caractères complexes de la noisette grillée et des sous-bois. A l'aération, son bouquet se complexifie avec l'apparition de la cerise, de la framboise et d'une touche florale de violette. Château La Gorce 2020 est un vin qui allie finesse et caractère et reflète parfaitement la réussite du millésime dans le Médoc.

TASTING NOTES

La Gorce 2020 has an expressive nose. The red fruit blends elegantly with the complex characters of roasted hazelnut and undergrowth. With airing, its bouquet becomes more complex with the appearance of cherry, raspberry and a floral touch of violet. Château La Gorce 2020 is a wine that combines finesse and character and perfectly reflects the success of the vintage in the Medoc.