

CHÂTEAU LA GORCE, Médoc AOP | 2018 MAGNUM



Descripción:

Lagorce, se refiere a un tipo de vegetación que se encuentra en la comuna de Haux. Se basa en esta vegetación del siglo XVI que la finca vinícola, Chateau La Gorce, obtuvo su nombre. Cru Bourgeois 55% Merlot y 45% Cabernet Sauvignon se combinan para formar una mezcla clásica de Médoc. Solo las mejores uvas seleccionadas de las viñas más viejas llegan al Cru, que luego envejece durante 12-18 meses. Fino y generoso en nariz con aromas de frutos rojos mezclados con especias. En boca es rico y tiene una gran unión con una estructura firme, taninos suaves y un excelente balance.

Uvas:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot.

Ocasiones:

Comidas | Cenas casuales

Maridaje:



Especificaciones:

- Servir a 16°C -18°C
- Tamaño 150 cl
- Añada 2018