

Médoc

« Rouge Intense » 2020

Château La Gorce



Situation : Après une quinzaine d'années d'expérience en tant que négociant/propriétaire dans l'entre-deux mers, Emmanuel Martin étudia également la philosophie à l'Université de Bordeaux. Il peut ainsi exciper d'une réelle connaissance de tous les métiers du vin.

De ce passé atypique, il dit avoir appris « *la connaissance des marchés, le prix des choses, la véritable valeur des vins* », mais aussi « *ce qu'il ne faut pas faire* ».

Ni conservateur crispé sur des manières de faire d'un autre temps, ni agitateur bruyant qui entendrait imposer ses idées à l'ensemble de la profession, il prêche avant tout pour plus de diversité dans les pratiques, comme dans les mentalités.

Encépagement : Merlot 70% et Cabernet-Sauvignon 30%

Terroir : Argiles froides et calcaire

Température de Service : 16-17°C.

Potentiel de Garde : 2025-2028

Observations : Un rouge intense de fruits frais, juteux et digeste. Le nez nous plonge directement dans un fruit raffiné, la bouche a cette générosité tactile et ce grain de tanins soyeux qui nous ravit. La durabilité entre merlot et cabernet sauvignon apporte ce relief gourmand et cette structure qui permet au vin de tenir dans le temps.

Quelques accords : Côte de Boeuf sauce Choron, Rôti de veau aux champignons...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com