



FICHE TECHNIQUE

Millésime 2021



FR-BIO-01
Agriculture France

- Appellation :** Bordeaux Rosé.
- Superficie :** 5 ha.
- Sol :** Côteaux argilo-calcaires et argilo-graveleux, naturellement drainés.
- Assemblage du vin :** 100 % cabernet sauvignon.
- Exposition & âge des vignes :** Sud-est / 30 ans.



- Vinification :** La vendange est sélectionnée avant l'entrée au chai par tri optique, puis vinifiées par baies entières dans des cuves tronconiques. Une première fermentation à basse température permet de préserver les arômes de fruits frais.
- Dégustation :** La robe présente une belle couleur dragée éclatante. Au nez, on perçoit des arômes de fraise des bois et de groseille accompagnés de délicats arômes de rose fraîche.
- Historique :** Ancien rendez-vous de chasse construit au XVIIème siècle par la famille de Gourgue, le château doit son nom au personnage historique d'Ogier de Gourgue, Conseiller du Roi Louis XIII, Trésorier de France et Général des Finances à Bordeaux. Dominant les côteaux de Garonne, ce charmant domaine est, depuis 2010, la propriété de la famille VINCENT.

WWW.OGIERDEGOURGUE.FR

ADRESSE SIÈGE SOCIAL
3, Rue du Golf
Parc Innolin
33700 MÉRIGNAC

Tél. : 05 56 35 40 61
contact@ogierdegourgue.fr

SIRET 520 072 356 00022 APE 0121Z TVA FR 16520072356

ADRESSE EXPLOITATION
41, route de Gourgue
33880 St-Caprais-de-Bordeaux