

Millésime 2018

- Appellation :** Bordeaux.
- Superficie :** 3 ha.
- Sol :** Argilo-calcaires et sablonneux.
- Encépagement du vignoble :** 40 % merlot - 60 % cabernet sauvignon.
- Assemblage du vin :** 70 % merlot - 30 % cabernet sauvignon.
- Exposition & âge des vignes :** Sud-est / 30 ans.
- Conduite du vignoble :** Engagé vers une conversion en Agriculture Biologique, Le Reflet d'Ogier sera certifié BIO en 2020.
- Vinification :** La vendange est sélectionnée avant l'entrée au chai, puis vinifiée par baies entières dans des cuves tronconiques. Une première fermentation à basse température permet de préserver les arômes de fruits frais, avant que les raisins soient pressés. Le jus est ensuite vinifié seul. Le Reflet d'Ogier est le second vin du Château Ogier de Gourgue.
- Production :** 8 000 bouteilles.
- Dégustation :** Robe d'un beau grenat éclatant.
Un nez complexe sur des notes fruitées de groseilles et fraises des bois accompagnées de notes de poivre Sichuan.
En bouche, les tanins souples et délicats contribuent au bon équilibre de ce vin.
Finale gourmande sur une alliance de groseille et d'épices.
- 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.

