



FICHE TECHNIQUE



FR-BIO-01
Agriculture France

Millésime 2014

- Appellation :** Côtes de Bordeaux.
- Superficie :** 5 ha.
- Sol :** Côteaux argilo-calcaires et argilo-graveleux, naturellement drainés.
- Encépagement du vignoble :** 70 % merlot - 30 % cabernet sauvignon.
- Assemblage du vin :** 70 % merlot - 30 % cabernet sauvignon.
- Exposition & âge des vignes :** Sud-est / 30 ans.
- Conduite du vignoble :** En 2009, le château s'est engagé dans une démarche de certification en Agriculture Biologique, et ses millésimes sont certifiés depuis la cuvée 2012.
- Vinification :** La vendange est sélectionnée avant l'entrée au chai par tri optique, puis vinifiée par baies entières. Une première fermentation à basse température permet de préserver les arômes de fruits frais. Les remontages sont effectués plusieurs fois par jour. La durée de cuvaison est de 8 semaines.
- Élevage :** 12 mois en fûts de chêne français.
Barriques renouvelées 1/3 chaque année (neuf, 1 vin).
- Production :** 10.000 bouteilles.
- Dégustation :** Pour ce millésime **2014**, le nez révèle des arômes de fruits rouges et d'épices, qui rappellent la cardamome et le poivre noir. Le boisé est discret et fondu sur des arômes de sous-bois. En bouche, l'attaque est fraîche et souple, avec des notes de chocolat et de fruits noirs. La bouche est longue avec des tanins suaves.
- 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