

Millésime 2020

- 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 :** Après une démarche de certification engagée en 2017, les millésimes de la propriété sont certifiés en Agriculture Biologique depuis la cuvée 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 :** 7 000 bouteilles.
- Dégustation :** Ce vin présente une belle robe grenat aux reflets rosés.
Au nez, complexe, ce sont des arômes de framboise mûre accompagnés d'une pointe de poivre de Cayenne qui s'expriment.
La bouche volumineuse dispose de belles notes de mûre ainsi qu'une finale sur des fines notes de tabac brun.
- 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.

