

LE ROSÉ
d'OGIER



FICHE TECHNIQUE

Millésime 2022

Appellation : Bordeaux Rosé.

Superficie : 3 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 : parcellaire en cuve inox thermo-régulées de petits volumes.

Oenologue : Thomas DUCLOS - Laboratoire Oenoteam



La robe du millésime **2022** est d'une belle couleur framboise. Au nez, les arômes de fraise des bois et de cerise griotte prédominent accompagnés de fines fragrances de rose. La bouche gourmande dispose d'une belle trame aromatique composée de notes de cassis et de grenade en finale.