



FICHE TECHNIQUE



Millésime 2019

- 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, le millésime 2019 est le premier à être certifié Agriculture Biologique.
- 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 :** 13 500 bouteilles.
- Dégustation :** La robe est d'une belle couleur rubis aux fins reflets rosés.
Le nez dispose d'arômes de fraise confiturée accompagnés de délicates fragrances de rose fraîche.
La bouche est gourmande présentant des notes de cerise griotte avec une finale sur les noix fraîches.
- 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