



Millésime 2017

- Appellation :** Bordeaux.
- Superficie :** 3 ha.
- Sol :** Argilo-calcaires et sablonneux.
- Encépagement du vignoble :** 40 % merlot - 60 % cabernet sauvignon.
- Assemblage du vin :** 60 % cabernet sauvignon - 40 % merlot.
- 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 soutenue, rouge profond aux reflets Carmin.
Le nez fruité, aux arômes de cerise Napoléon, de groseille et de myrtille, soutenus par des notes de poivre noir et de menthol.
L'attaque en bouche est ronde, le vin est équilibré aux tanins fondus. Des saveurs de menthe poivrée, de fraise des bois et de noix de muscade se prolongent tout au long de la dégustation.
- 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 côtes 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

ADRESSE EXPLOITATION
41, route de Gourgue
33880 St-Caprais-de-Bordeaux

SIRET 520 072 356 00022 APE 0121Z TVA FR 16520072356