



FICHE TECHNIQUE



FR-BIO-01
Agriculture France

Millésime 2015

- 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 :** 65 % merlot - 35 % cabernet sauvignon.
- Exposition & âge des vignes :** Sud-est / 30 ans.
- Conduite du vignoble :** Après une démarche de certification engagée en 2009, les millésimes de la propriété sont certifiés en Agriculture Biologique depuis 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 :** 25.000 bouteilles.
- Dégustation :** Cette cuvée **2015** exalte la maturité du millésime : couleur dense et jeune, nez de fruits noirs avec une note d'eucalyptus, qui complète la palette aromatique. Onctuosité et densité marquent ce vin en bouche.
- 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.
- Notes :** 88 / 100 Yves BECK.
90 / 100 James SUCKLING.
Concours Mondial de Bruxelles 2019 - Médaille d'argent.



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