



FICHE TECHNIQUE

Millésime 2014

Appellation : Côtes de Bordeaux.

Superficie : 5 ha - 5000 pieds /ha.

Sol : Côteaux argilo-calcaires et argilo-graveleux.

Encépagement du vignoble : 70 % merlot - 30 % cabernet sauvignon.

Assemblage du vin : 70 % merlot - 30 % cabernet sauvignon.

Exposition & âge des vignes : Sud-est / 30 ans.

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



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 Générale des Finances à Bordeaux. Dominant les côteaux de Garonne, ce charmant domaine est, depuis 2010, la propriété de la famille VINCENT.

Pour ce millésime **2014**, le nez révèle des arômes de fruits rouges et d'épices, qui rappellent la cardamome et le poivre noir. Le boisé est discret et fondu sur des arômes de sous-bois. En bouche, l'attaque est fraîche et souple, avec des notes de chocolat et de fruits noirs. La bouche est longue avec des tanins suaves.

Oenologue : Thomas DUCLOS - Laboratoire Oenoteam

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 0022 APE 0121Z TVA FR 16520072356