

## FICHE TECHNIQUE

Millésime 2015

Appellation : Côtes de Bordeaux.

Superficie : 5 ha - 5000 pieds /ha.

Sol : Côtéaux argilo-calcaires et argilo-graveleux.

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

Assemblage du vin : 65 % merlot - 35 % 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



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.

**Concours Mondial de Bruxelles 2019 - Médaille d'argent.**



### **Yves BECK - 88**

Rouge grenat dense. Bouquet de bonne intensité, aux notes fruitées et épicées. Attaque friande, rafraîchissante. Au palais, le vin est agréable, équilibré et juteux. Légèrement crémeux, le vin a de la structure et des tannins bien intégrés. Finale fruitée. Maintenant - 2024

### **James SUCKLING - 90**

Very fresh currants on the nose with some watermelon and freshly cut flowers. Full body, round and velvety tannins and a flavorful finish. Polished, velvety texture. Made from organically grown grapes. Drink in 2020.

[WWW.OGIERDEGOURGUE.FR](http://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 0022 APE 0121Z TVA FR 16520072356

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