

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2016

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 : 60 % merlot - 40 % cabernet sauvignon.

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

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

Œnologue : Thomas DUCLOS - Laboratoire Oenoteam



Pour ce millésime **2016**, couleur rouge grenat aux reflets rubis. La bouche est suave, rafraîchissante avec des tanins soyeux, beaucoup de douceur. On retrouve des notes de chocolat noir, de caramel et de cerise portées par une belle longueur.

Yves BECK - 88

Rouge grenat moyen. Beaucoup d'élégance et de finesse dans le bouquet de ce vin. Agréables effluves de mûres et de chocolat. La mise en bouche est similaire au nez : fine et élégante. Un vin équilibré, juteux, doté de tannins porteurs et d'une structure rafraîchissante. Good glou-glo ! 2020-2030

James SUCKLING - 90

Attractive red flowers and an array of berries and plums lead to a very fresh, fleshy and fluid palate with a succulent plum core and a light chocolate-infused finish. From organically grown grapes. Drink or hold.

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