



FICHE TECHNIQUE

Millésime 2017

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.

Oenologue : Thomas DUCLOS - Laboratoire Oenoteam



Une robe sur un beau rouge foncé pour ce millésime **2017**, mis en valeur par une belle brillance. Nez très complexe sur des notes de poivre noir, torréfiées sur un fond d'arômes de fruits confits, de cerise noire et de mûre. Bouche ample et équilibrée. Finale longue sur les épices. Saline.

James SUCKLING - 86

A little lean with chocolate and berry aromas and flavors. Medium body. Easy finish. A little lean. Drink now.

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