

CHATEAU
OGIER de
GOURGUE



FICHE TECHNIQUE

Millésime 2020

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.

Oenologue : Thomas DUCLOS - Laboratoire Oenoteam



Ce millésime **2020** présente une belle robe grenat agrémentée de légers reflets vermillon.

Le nez dispose de fragrances élégantes de fraise confiturée associées à de fines notes de rose fraîche. La bouche ronde et gourmande laisse percevoir des notes de prune Quetsche ainsi qu'une pointe de noix fraîches en finale.

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