

Le reflet
d'OGIER



FICHE TECHNIQUE

Millésime 2020

Appellation : Bordeaux.

Superficie : 3 ha.

Sol : Argilo-calcaires et sablonneux.

Encépagement du vignoble : 40 % merlot - 60 % cabernet sauvignon.

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

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

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

Oenologue : Thomas DUCLOS - Laboratoire Oenoteam



Cette cuvée **2020** présente une belle robe grenat aux reflets rosés.

Au nez, complexe, ce sont des arômes de framboise mûre accompagnés d'une pointe de poivre de Cayenne qui s'expriment.

La bouche volumineuse dispose de belles notes de mûre ainsi qu'une finale sur des fines notes de tabac brun.

Concours Mondial de Bruxelles 2023 - Médaille d'or.



Concours de Mâcon 2023 - Médaille d'or.



Concours de Bordeaux 2023 - Médaille de bronze.

