



Le Reflet d'Ogier

Millésime 2020

AOC Bordeaux

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**.

Terroir :

Superficie : 3 ha.

Sol : Argilo-calcaires et sablonneux.

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

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

Vinification :

Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées de petits volumes, permettant une gestion précise des températures pour une extraction optimale des arômes.

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

Oenologue et conseiller :

Thomas DUCLOS - Oenologue-Laboratoire Oenoteam

Joël ORTIS - Directeur ADAR des 2 rives - Chambre Agriculture de Gironde



Accords Mets-Vins :

Ce vin se marie parfaitement avec des viandes rouges grillées, des gibiers ou encore des fromages affinés comme le comté ou le saint-nectaire. Il peut également être apprécié seul, pour une expérience sensorielle intense.

Récompenses :

Concours Mondial de Bruxelles 2023 - Médaille d'or.



Concours de Mâcon 2023 - Médaille d'or.



Concours de Bordeaux 2023 - Médaille de bronze.

