Château Ogier de Gourgue

Millésime 2018

AOC Côtes de Bordeaux

Ce millésime **2018** présente une **robe rubis aux légers reflets tuilés**. Au nez, on perçoit des **arômes de fraises écrasées** et de **pivoine**. Lorsqu'on aère un peu le vin dans le verre, de fins **arômes de vanille** se distinguent.
En bouche, la c**erise griotte** domine accompagnée de notes de tabac blond en finale. Bouche grasse et crémeuse. Evolution sur la fraicheur et la longueur.

Terroir :

Superficie : 5 ha - 5000 pieds/ha
Sol : Côteaux argilo-calcaires et argilo-graveleux.
Exposition & âge des vignes : Sud-est / 30 ans.
Encépagement du vignoble : 70% merlot - 30% 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 : 60% merlot - 40% cabernet sauvignon

Œnologue et conseiller :

Thomas DUCLOS - Œnologue-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 plats en sauce comme le bœuf bourgignon ou encore des fromages crémeux ou à pâte molle, comme un brie truffé ou un camembert affiné. Pour une touche plus exotique, une cuisine asiatique légèrement épicée, comme un canard laqué ou un poulet aux épices douces, s'alliera avec les arômes subtils du vin.

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 00022 APE 0121Z TVA FR 16520072356