



Appellation :	Côtes de Bordeaux.
Superficie :	5 ha.
Sol :	Coteaux argilo-calcaires et argilo-graveleux, naturellement drainés.
Encépagement du vignoble :	70 % merlot – 30 % cabernet sauvignon.
Assemblage du vin :	65 % merlot – 35 % cabernet sauvignon.
Exposition & âge des vignes :	Sud-est / 30 ans.
Conduite du vignoble :	Après une démarche de certification engagée en 2009, les millésimes de la propriété sont certifiés en Agriculture Biologique depuis le 2012.
Vinification :	La vendange est sélectionnée avant l'entrée au chai par tri optique, puis vinifiée par baies entières. Une première fermentation à basse température permet de préserver les arômes de fruits frais. Les remontages sont effectués plusieurs fois par jour. La durée de cuvaison est de 8 semaines.
Élevage :	12 mois en fûts de chêne français. Barriques renouvelées 1/3 chaque année (neuf, 1 vin).
Production :	25.000 bouteilles.
Dégustation :	Cette cuvée 2015 exalte la maturité du millésime : couleur dense et jeune, nez de fruits noirs avec une note d'eucalyptus, qui complète la palette aromatique. Onctuosité et densité marquent ce vin en bouche.
Historique :	Ancien rendez-vous de chasse construit au XVIIème siècle par la famille de Gourgues, le château doit son nom au personnage historique d'Ogier de Gourgues, Conseiller du Roi Louis XIII, Trésorier de France et Général des Finances à Bordeaux. Dominant les coteaux de Garonne, ce charmant domaine est, depuis 2010, la propriété de la famille VINCENT.



WWW.OGIERDEGOURGUE.FR

ADRESSE DE CORRESPONDANCE & SIÈGE SOCIAL :

SCEA Ogier de Gourgues
1, rue Pasteur
33290 Blanquefort

ADRESSE EXPLOITATION & LIVRAISONS :

Château Ogier de Gourgues
41, route de Gourgues
33880 St-Caprais-de-Bordeaux

Tél : 05 56 35 40 61
Fax : 05 56 35 81 23
contact@ogierdegourgues.fr