



FICHE TECHNIQUE

Millésime 2019



FR-BIO-01
Agriculture France

- Appellation :** Bordeaux Rosé.
- Superficie :** 5 ha.
- Sol :** Côteaux argilo-calcaires et argilo-graveleux, naturellement drainés.
- Assemblage du vin :** 100 % cabernet sauvignon.
- Exposition & âge des vignes :** Sud-est / 30 ans.
- Vinification :** La vendange est sélectionnée avant l'entrée au chai par tri optique, puis vinifiées par baies entières dans des cuves tronconiques. Une première fermentation à basse température permet de préserver les arômes de fruits frais.
- Production :** 1 200 bouteilles 75 cl - 100 magnums 150 cl.
- Dégustation :** Couleur tuilée avec reflets rosés, une bouche fraîche et dynamique, brillante. Des notes de cassis, framboises... longue texture.
- 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 côteaux de Garonne, ce charmant domaine est, depuis 2010, la propriété de la famille VINCENT.
- Tarifs :** Bouteille 75 cl : **4,90 € HT** / Magnum 150 cl : **9,80 € HT**



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