



FICHE TECHNIQUE

Millésime 2010



Appellation :	Côtes de Bordeaux.
Superficie :	5 ha.
Sol :	Coteaux argilo-calcaires et argilo-graveleux, naturellement drainés.
Encépagement du vignoble :	60 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc.
Assemblage du vin:	50% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon – 10% Cabernet Franc.
Exposition & âge des vignes :	Sud-est / 30 ans.
Conduite du vignoble :	Engagé vers une conversion en Agriculture Biologique depuis 2009, le château fait le choix d'une culture respectueuse de l'environnement. Afin d'améliorer la vie et la structure des sols, des engrais verts à base de céréales et légumineuses sont utilisés un rang sur deux. L'année est chaude et sèche, les normes de la biodynamie plus exigeantes que celles de la culture biologique, aident à lutter contre les maladies de la vigne. Un sérieux éclaircissage des raisins permet d'obtenir une maturation digne de ce grand millésime.
Vinification :	La vendange est sélectionnée avant l'entrée au chai par une table à lecture de tri optique, puis vinifiée en cuves inox tronconiques avec thermorégulation. Ce millésime très intéressant à Bordeaux a une pureté de goût et une couleur intense. L'extraction raisonnable des tanins permet de déguster jeune ce millésime riche, avec beaucoup de plaisir.
Élevage :	12 mois en fûts de chêne français, renouvelés 1/3 chaque année (neuf, 1 vin).
Production :	29.000 bouteilles.
Dégustation :	Pour ce millésime 2010 d'un rouge intense, des notes fines de fruits mûrs tapissent un palais bien structuré, souple et rond. L'extraction raisonnable des tanins permet de déguster jeune ce riche millésime avec beaucoup de plaisir.
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, qui fut 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.
Récompenses :	Médaille d'Argent – Concours Général Agricole de Paris 2013. Médaille de bronze – Concours des Grands Vins de France – Mâcon 2013.



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