



FICHE TECHNIQUE

Millésime 2011



- 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 :** 60% merlot – 35% cabernet sauvignon – 5% cabernet franc.
- Exposition & âge des vignes :** Sud-est / 30 ans.
- Conduite du vignoble :** Deuxième année réelle de conversion vers l'Agriculture Biologique. C'est une année sèche avec peu de problèmes sanitaires qui nous permet d'utiliser seulement 1.2 kg de cuivre / ha pour protéger le vignoble, soit 1/5 de la dose autorisée en culture biologique. La floraison a malheureusement été parcimonieuse, ne permettant que très peu de récolte. Ce résultat permet d'avoir des raisins très riches en parfum et couleur.
- Vinification :** La vendange est sélectionnée avant l'entrée au chai par une table de lecture à tri optique, puis vinifiée en cuves inox tronconiques avec thermorégulation. Une extraction par une série de remontages courts répétés souvent donnera la quintessence de ce millésime extrêmement bien réussi. De cette cuvaison longue résultera beaucoup de profondeur concernant ce vin.
- Élevage :** 12 mois en fûts de chêne français, renouvelés 1/3 chaque année (neuf, 1 vin).
- Production :** 19.000 bouteilles.
- Dégustation :** Pour ce millésime **2011** d'un rouge soutenu, le nez est marqué par les fruits frais. La bouche est très élégante et harmonieuse. La finale est longue et puissante.
- Historique :** Ancien rendez-vous de chasse construit au XVIIème siècle par la famille de Gourgue, le château doit son nom au personnage historique d'Ogier de Gourgue, 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'Or – Grand Prix International MUNDUS VINI - Allemagne 2013.
Médaille d'Argent – Concours Mondial de Bruxelles – 2013.
Médaille d'Argent – Concours des Grands Vins de France - Mâcon 2013.
Médaille d'Argent – Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine – 2013.



WWW.OGIERDEGOURGUE.FR

ADRESSE DE CORRESPONDANCE & SIÈGE SOCIAL :

SCEA Ogier de Gourgue
1, rue Pasteur
33290 Blanquefort

ADRESSE EXPLOITATION & LIVRAISONS :

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

Tél : 05 56 35 40 61

Fax : 05 56 35 81 23

contact@ogierdegourgue.fr