



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 :	40% merlot – 50% cabernet sauvignon – 10% cabernet franc.
Exposition & âge des vignes :	Sud-est / 30 ans.
Conduite du vignoble :	Engagé en Agriculture Biologique depuis 2009, la cuvée 2012 est le premier millésime à bénéficier de la certification « Vin Biologique ».
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 :	13.000 bouteilles.
Dégustation :	Pour ce millésime 2012 d'un rouge intense, nez de petits fruits rouges. La bouche est fraîche, soyeuse et puissante. La finale est agréablement marquée par la complexité aromatique.
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.
Récompenses :	Médaille d'Argent – Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine – 2014.

