



Appellation :	Bordeaux Rosé.
Superficie :	5 ha.
Sol :	Coteaux argilo-calcaires et argilo-graveleux, naturellement drainés.
Encépagement du vignoble :	40 % merlot – 60 % cabernet sauvignon.
Assemblage du vin :	60 % cabernet sauvignon– 40 % merlot.
Exposition & âge des vignes :	Sud-est / 30 ans.
Vinification :	La vendange est sélectionnée avant l'entrée au chai par tri optique, puis vinifiée par baies entières dans des cuves tronconiques. Une première fermentation à basse température permet de préserver les arômes de fruits frais, avant que les raisins soient pressés. Le jus est ensuite vinifié seul. Le Rosé d'Ogier 2017 est la première cuvée rosé du château.
Production :	1.200 bouteilles 75 cl - 300 bib de 3 litres
Dégustation :	Couleur tuilée avec reflets rosés, une bouche fraîche et dynamique, brillante. Des notes de melon, framboise... 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 coteaux de Garonne, ce charmant domaine est, depuis 2010, la propriété de la famille VINCENT.
Tarifs :	Bouteille 75 cl : 6,80 € / BIB 3 L : 18,60 €



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