

Clos Bourgelat

Caprice de Bourgelat 2023



Brillant
Jaune paille pâle



fruit à chair
blanche
bois frais



rond
Pêche
fleurs blanches
Toasté



80 % sémillon
10% sauvignon gris
10% sauvignon blanc



Maintenant et jusqu'à
6 - 7 ans



8 - 10°C



macération pelliculaire - stabulation à
froid 4 jours - entonnage en barriques de
chêne neuf à mi-fermentation - élevage
sur lies fines 6 mois - bâtonnage régulier
assemblage des lots parcellaires



AOC
Graves



Sols: silico-graveleux
sur calcaire



12.5 % vol



Vendanges
manuelles
avec sélection
parcellaire



14.91 Ha
culture HVE3-N4
Vignoble : 55 ans



Propriété familiale
depuis 1889

Gérant:
Lafosse Antoine
Cœnologue:
Lucile Leclercq - ENOSENS



Clos Bourgelat
EARL Antoine Lafosse
contact@clos-bourgelat.fr
06 22 02 71 34
www.clos-bourgelat.com

