

Clos Bourgelat

CLOS BOURGELAT

2022



robe
pourpre



fin
fruit noir
épices



volume
harmonie
longueur



50% Cabernet
Sauvignon
45% Merlot
5% Cabernet Franc



14-16°C



5 à 10 ans de garde



macération et fermentation alcoolique
en cuve béton pendant 3 semaines
remontages - délestages élevage en
futs neufs (20%) pendant 12 mois
assemblage des lots parcellaires



AOC
Graves



Sols: silico-graveleux
sur calcaire



14%vol



Vendanges
manuelles
avec sélection
parcellaire



14.91 Ha
culture HVE3-N4
Vignoble : 40 ans



Propriété familiale
depuis 1889
Gérant
Lafosse Antoine
Céologue
Lucile Leclercq - ENOSENS



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