

Clos  Bourgelat

CLOS BOURGELAT



robe brillante, laune
pâle à légers reflets
verts



fin
notes florales
et d'agrumes



fraicheur
équilibré
aromatique
minéral



70% sémillon
14% sauvignon gris
13 % sauvignon blanc
3% muscadelle



12.5 % vol



8°C



maintenant jusqu'à 2
ans



macération pelliculaire - stabulation
à froid pendant 3 jours - élevage sur
lies 3 mois - bâtonnages réguliers -
sélection des lots pour assemblages



2023



AOC
Graves



Sols: silico-graveleux
sur calcaire



Vendanges
manuelles avec
sélection
parcellaire



14.91 Ha
culture HVE3-N4
(Label Haute Valeur
Environnementale)
Vignoble : 40 ans



Propriété familiale
depuis 1889
Gérant:
Lafosse Antoine
œnologue:
Lucile Leclercq - ENOSENS



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

