

Clos  Bourgelat

Cérons



2022



Or intense



Pain grillé
Fruits confits
ananas rôti



Voluptueux
Fraicheur
Floral
Agrumes



100% Semillon



Maintenant
et jusqu'à 30 ans



9-12°C



Ramassage des baies botrytisées
(pourriture noble) sélectionnées
par tries successives - vinification
thermorégulée - Elevage barriques
18 mois - assemblage des lots
parcellaires



AOC
Cérons



Sols: Silico-graveleux
sur calcaire



13%vol



Vendanges
manuelles
sélection parcellaire



14.91 Ha
Culture Haute Valeur
Environnementale
HVE3-N4
Vignoble : 60 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

