

Clos Bourgelat

Domaine de Bourgelat



rubis



fruits rouges
cacao



équilibre
souplesse
fruit frais



50% Merlot
50% Cabernet
Sauvignon



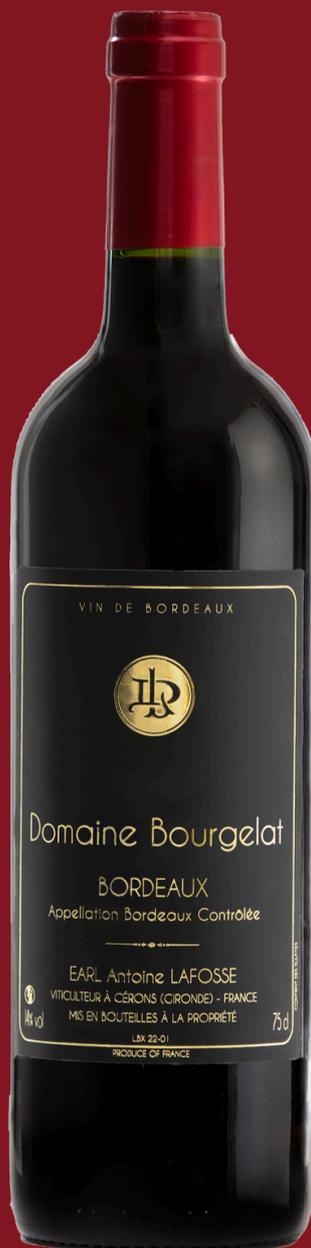
maintenant et jusqu'à
5 ans



12-14°C



macération pelliculaire en cuves
ciments - thermorégulation -cuvaion 3
à 4 semaines - élevage en barriques 12
mois - assemblage des lots parcellaires



AOC
Bordeaux



Sols argileux
Palue de Garonne



14%vol



Vendanges
manuelles
avec sélection
parcellaire



14.91 Ha
culture HVE3-N4
Vignoble : 10ans



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

