



# Clos Bourgelat



rosé



raisin  
bonbon  
acidulé



pétillant  
vif  
sucre équilibré



100% Cabernet  
Sauvignon



Maintenant et jusqu'à  
DLC



8°C



Jus de raisin pressé refroidit  
Sous-tiré puis filtré en 48h  
Gazéification et pasteurisation  
par la Maison Roy

Jus de fruit naturel  
et sans sucre  
ajouté



Sols: silico-graveleux  
sur calcaire



0%vol



Vendanges  
manuelles avec  
sélection  
parcellaire



14.91 Ha  
Culture Haute Valeur  
Environnementale (HVE 3-N4)  
Vignoble : 30 ans



Propriété familiale depuis 1889  
Gérant:  
Lafosse Antoine  
Œnologue:  
Lucile Leclercq



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

