



Clos Bourgelat



jaune pale



Expressif
Fruité
Fleur d'acacia



Frais
Gourmand
Exotique



50% Sémillon
40% Sauvignon
10% Muscadelle



Max 8°C



Maintenant et jusqu'à
3 ans



Vinification thermorégulée avec arrêt
par le froid de la fermentation à 10 g/l
de sucre - élevage en cuves 4 mois -
assemblage des lots parcellaires

Vin de France



Sols: silico-graveleux
sur calcaire



13%vol



Vendanges
manuelles avec
sélection
parcellaire



14.91 Ha
culture HVE3-N4
Vignoble : 50 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

