



Clos Bourgelat



rose saumoné pâle



frais
fruité
acidulé



framboise
floral
sec



90% Cabernet Sauvignon
10% merlot



8°C



Maintenant
et jusqu'à 2 ans



Pressurage direct du raisin à
maturité spécifique - vinification
thermorégulée - élevage de 6
mois en cuve inox

Vin de France



12.5



Vendanges
manuelles avec
sélection
parcellaire



Sols silico-graveleux
sur calcaire



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



Propriété familiale
depuis 1889

Gérant:
Lafosse Antoine
CEnologue:
Lucile Leclercq - ENOSENS



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

