

Clos  Bourgelat

SERAPHIN

2022



robe
grenat



complexe
fruits murs
toasté



ampleur
complexité
longueur



90% Merlot
10% Cabernet
Sauvignon



14-16°C



Maintenant pour
les + impatients
jusqu'à 20 ans pour
les + courageux



vinification intégrale - macération en
barrique - pigeage - fermentation
malolactique - élevage 12 mois
barriques neuves chênes Français
assemblage des lots parcellaires



AOC
Graves



Sols: silico-graveleux
sur calcaire



14%vol



Vendanges
manuelles
avec sélection
parcellaire



14.91 Ha
culture HVE3-N4
Vignoble : 45 ans



Propriété familiale
depuis 1889
Gérant: Lafosse Antoine
Céologue:
Lucile Leclercq - ENOSENS



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

