

# CHÂTEAU LES ANGUILLÈRES

CHARTRE QUALITÉ - VINIFICATION ÉLABORÉE PAR GINESTET POUR M. OSSARD

## • BORDEAUX A.O.C •



M. Ossard

L'appellation Bordeaux est une appellation dite régionale, c'est-à-dire que ses vins sont produits sur l'ensemble du département de la Gironde dont les sols sont susceptibles d'être cultivés en vignes et de produire un vin d'AOC. Ils doivent également satisfaire à des règles de production bien définies. Souples et généreux, les Bordeaux restent toujours bienvenus. Fruités ou corsés, c'est au millésime d'en décider !

### Historique

Lorsque la famille Ossard a acquis la propriété des Anguillères en 1904, il ne s'agissait alors que d'une simple métairie du Château de la Lambertie (19<sup>ème</sup> siècle). Près d'un siècle plus tard se dresse sur les vallons de Pineuilh la superbe maison de Monsieur Ossard entourée de ses vignes dont certaines atteignent jusqu'à deux mètres de hauteur.

### Lieu de la propriété

Pineuilh

### Production moyenne

170 000 bouteilles

### Nature du sol

Argiles et argilo-calcaire

### Encépagement

45% merlot, 35% cabernet sauvignon, 15% cabernet franc, 5% malbec

### Mise en bouteille

Au château

### Age moyen des vignes

20 ans

### Surface du vignoble

38,3 hectares (25,5 en Bx rouge, 7,8 en Bx sup et 5 en Bx blanc)

### Dégustation

Ce vin dense possède une robe intense à la teinte pourpre. Son nez est expressif, aux accents de fruits rouges, de griottes et de mûres. Équilibré et solide, ce vin charnu révèle aussi une agréable finesse.

### Accords gastronomiques

Une finale longue et agréable, à consommer sur un pavé de bœuf au poivre ou une entrecôte à la bordelaise. À apprécier à une température de 14° à 16°C.

### Médailles & récompenses

- 2003 / Médaille d'Or - Challenge Internationale du Vin, Bourg & Blaye 2004
- 2002 / Médaille d'Or - Concours Général Agricole, Paris 2003

