

# Château Les Ormes Sorbet



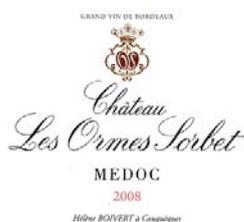
Cru Bourgeois Médoc



Hélène BOIVERT et ses deux fils Vincent et François veillent sur cette propriété familiale de neuf générations.

Situé à Couquères sur l'un des meilleurs sous-sols calcaire du médoc ce vignoble respecte le cabernet sauvignon qui offre avec le temps des vins très élégants.

Issu des méthodes traditionnelles tant culturelles que de vinifications le château Les Ormes sorbet est fréquemment cité dans la presse spécialisée pour la régularité de sa qualité.



**Superficie** : 20 ha sur sol sablo-graveleux et sous-sol calcaire

**Age moyen des vignes** : 30 ans

**Encépagement** : 65% cabernet-sauvignon  
30% merlot  
5% petit-verdot

**densité** : 8500 pieds/ha

**production** : 90 000 blles

**vendanges** : manuelles et parcellaires avec tables de tri

**vinification** : traditionnelle avec contrôle et maîtrise des températures

**élevage** : tout en barriques (16 à 18 mois) dont 1/3 de neuves chaque année

Une seule mise en bouteilles.

Château de Conques, 2ème vin des Ormes Sorbet :  
30 000 blles

Château Les Ormes Sorbet  
20, rue du 3 juillet 1895  
33 340 Couquères

tel 05 56 73 30 30  
fax 05 56 73 30 31  
[ormes.sorbet@wanadoo.fr](mailto:ormes.sorbet@wanadoo.fr)  
[www.ormes-sorbet.com](http://www.ormes-sorbet.com)