

DRINKS.

Ogier Artesis Côtes du Rhône Blanc AOP 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40836422
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Châteauneuf-du-Pape
Embouteilleur	Ogier, 10 Avenue Louis Pasteur, 84230 Châteauneuf-du-Pape, France
Marque	Ogier
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	4 mois
Dégustation	Goût frais et complexe avec des citrons, des abricots, des pêches blanches, des noyaux, du miel, du beurre, de la vanille, de l'herbe et un soupçon de poivre.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir de 35% de Grenache blanc, 20% de Clairette, 20% de Roussanne, 15% de Viognier et 10% de Bourboulenc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	charcuterie, poissons & fruits de mer, volaille, fromages, porc

Description

Antoine Ogier est entré dans le monde du vin en 1859, lorsqu'il a commencé à produire des vins dans la vallée française du Rhône. La gamme de la maison comprend différents vins, dont certains portent l'appellation "Côtes du Rhône" et d'autres la très respectée appellation "Châteauneuf-du-Pape". La cave, dont l'architecture est marquée par des influences médiévales, méditerranéennes et marocaines, est située au cœur de la ville viticole de Châteauneuf-du-Pape. Elle a toujours ouvert ses portes aux œnotouristes intéressés. L'Ogier Artesis combine cinq cépages typiques de la région, le Grenache Blanc ayant la plus grande proportion. Les vignes poussent sur les terrasses de graviers de l'ère glaciaire, qui ont fait la renommée mondiale de la région viticole du Rhône. Les galets accumulant de chaleur créent des contrastes de couleur impressionnants avec les vignes vertes et le ciel bleu-blanc et alternent avec l'argile, le sable, le gravier et le lœss. Dans la cave, la production du vin commence par le pressurage doux des raisins, suivi d'une phase de macération à froid qui dure entre 24 et 48 heures. Ensuite, c'est au tour de la fermentation lente, effectuée à des températures contrôlées. Enfin, le vin blanc mûrit sur lies pendant quatre mois supplémentaires.