

DRINKS.

Ogier Crozes Hermitage AOP Les Paillanches 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408365
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône)
Embouteilleur	Ogier, 10 Avenue Louis Pasteur, 84230 Châteauneuf-du-Pape, France
Marque	Ogier
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Goût concentré avec des tanins mûrs et une acidité moyenne. Des impressions de cuir, de prunes, de baies sombres, de fruits rouges, de bois de chêne, de vanille, de poivre, d'amandes et de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Syrah
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2019
-----------	------

En accord avec	charcuterie, volaille, viandes rouges, gibier
----------------	---

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 Crozes-Hermitage est une pure Syrah, typique du nord de la vallée du Rhône. La plupart des vignes poussent sur des sols formés par des dépôts d'éboulis glaciaires et des dérivés de lœss et sont entrecoupés d'argile, de sable et de gravier. Les galets accumulateurs de chaleur de la vallée du Rhône ont rendu cette région viticole mondialement connue. Associés aux étés chauds et secs, au mistral qui souffle fréquemment, à la taille des vignes en gobelets prédominante et aux méthodes traditionnelles de viticulture biologique, ils sont à la tête d'une liste de facteurs de localisation particuliers qui ont un effet sur la qualité des vins. Cependant, la zone de Crozes-Hermitage est tout sauf homogène. En réalité, la partie nord est constituée de sols argileux, altérés par les intempéries, qui se sont formés sur la colline de granit de l'Hermitage, près du fleuve. L'équipe de vinificateurs d'Ogier prend un quart des raisins provenant des terrasses des collines de granit et les combine avec les raisins provenant des sols alluviaux, ce qui permet de représenter la région viticole dans son ensemble. Les baies écrasées passent de trois à cinq semaines dans des cuves de macération et de fermentation, avant que le vin ne vieillisse pendant 12 mois. Le potentiel de stockage du Crozes-Hermitage AOP Les Paillanches 2019 s'étend jusqu'en 2025.