

DRINKS.

Ogier Chateauneuf du Pape AOP Bois de Pied Redal 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409545
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Châteauneuf-du-Pape (Vallée du Rhône)
Embouteilleur	Ogier, 10 Avenue Louis Pasteur, 84230 Châteauneuf-du-Pape, France
Marque	Ogier
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Réveille des impressions de cassis, cerises noires, vanille, chêne, poivre, réglisse, fruits rouges juteux, cuir et fumée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre et Cinsault
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Caractéristique	Valeur
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	grillades, veau et bœuf, agneau, porc

Description

Antoine Ogier s'est lancé dans le commerce du vin en 1859, lorsqu'il a commencé à produire des vins dans la vallée du Rhône, en France. Le répertoire de la maison comprend différents vins, dont certains portent l'appellation "Côtes du Rhône" et d'autres la très réputée appellation "Châteauneuf-du-Pape". Le domaine, dont l'architecture est marquée par des influences médiévales, méditerranéennes et marocaines, est situé au cœur de la ville viticole de Châteauneuf-du-Pape. Elle a toujours ouvert ses portes aux œnotouristes intéressés. L'Ogier Bois de Pied Redal associe quatre cépages typiques de la région, le Grenache Noir ayant la plus forte proportion. Les vignes poussent sur les terrasses de graviers glaciaires qui ont rendu les régions viticoles du Rhône si célèbres dans le monde entier. Les galets retenant la chaleur, qui offrent des contrastes de couleurs impressionnants contre les vignes vertes et le ciel bleu-blanc, alternent avec l'argile, le sable, le gravier et le loess. Si l'on ajoute à cela les étés chauds et secs, le mistral fréquent, la prédominance de la culture en gobelet et les méthodes traditionnelles de viticulture biologique, on obtient une liste de facteurs de site distinctifs, qui composent la région viticole. Les raisins de Châteauneuf-du-Pape Bois de Pied Redal sont rigoureusement sélectionnés lors des vendanges manuelles, puis triés à nouveau plus tard dans le chai. Après l'égrappage complet des baies sélectionnées, la vinification traditionnelle avec longue macération a lieu.