

DRINKS.

Chateauneuf-du-Pape Reine Jeanne Ogier AOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799878
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
L'âge	12 mois
Dégustation	goût puissant avec des notes de réglisse, de prunes, de raisins secs, de mocha, de cacao, de cerises, de cuir épicé, de sous-bois et de fumée de bois.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de Grenache, Syrah et Mourvèdre
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Formeture de	



Remise de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	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 du Rhône française. Le répertoire de la maison comprend différents vins, dont certains portent l'appellation "Côtes du Rhône" et d'autres la très prestigieuse 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 oenotouristes intéressés.

La Reine Jeanne est composée de trois cépages typiques de la région. 20% des raisins de Grenache sont vinifiés avec leurs rafles, tandis que les autres sont tous égrappés. Les raisins restent en contact avec les peaux entre 21 et 36 jours. Au printemps, on assemble le jus de raisin en vrac avec le jus de presse obtenu tôt et stocké séparément. La maturation dure douze mois et se déroule à 80% en fûts de chêne et à 20% en cuves en béton. Le potentiel de garde de ce vin exceptionnel est de cinq à huit ans.