# Rasteau Bio "Les Combes", Ogier




*Depuis 1859, la Maison Ogier incarne l'excellence des vins de la Vallée du Rhône. Implantée à Châteauneuf-du-Pape, elle valorise les terroirs du sud avec passion et précision. Cette cuvée bio "Les Combes" est une ode à Rasteau, village perché sur les hauteurs du Vaucluse, où les vignes s'épanouissent sous le soleil provençal. L'appellation s'étend sur les communes de Rasteau, Sablet et Cairanne ou la majeure partie des grenaches exposés plein sud sont protégés du Mistral par les combes. Un des meilleurs terroirs rhodaniens pour le cépage grenache noir.Un vin puissant, généreux et profondément enraciné dans son terroir.*

**Origine:** Les vignes sont cultivées en agriculture biologique sur des coteaux argilo-calcaires parsemés de galets roulés. L'exposition sud et le climat chaud et sec de Rasteau favorisent une maturité optimale des raisins, donnant des vins concentrés et expressifs.

**Encépagement:** 90% grenache, 10% syrah

**Vinification:** Les raisins sont récoltés manuellement à pleine maturité. La fermentation est traditionnelle, avec une cuvaison de 15 à 20 jours à température contrôlée (28°C), suivie d'un élevage en cuves béton et en fûts de chêne pendant 6 à 12 mois pour affiner les tanins et enrichir la palette aromatique.

**Dégustation:** Un vin marqué par les fruits rouges, cerises sur des notes d'épices douces, garrigue, cacao. Puissant et complexe. Il tend vers les fruits à noyaux, figues, herbes de la garrigue et sous-bois en prenant de l'âge. En bouche, la texture est ample, les tanins sont fondus mais présents, et la finale longue révèle des notes épicées et une belle chaleur méditerranéenne.

**Potentiel de garde:** 5 ans

**Température de service:** 16-18 °C

**Association mets:** Ce vin accompagne idéalement un gigot d'agneau rôti aux herbes, des viandes grillées, ou des plats mijotés comme une daube provençale. Il se marie aussi avec des fromages affinés à pâte dure.

- Braisé (aux carottes)
- Tomates farcies aux herbes provençales
- ...