Châteauneuf-du-Pape Bio, "l'Âme" Ogier



"L'Âme" est une cuvée rare et précieuse, issue de parcelles cultivées en bio au cœur de Châteauneuf-du-Pape. Ogier, maison historique de la région, y exprime toute la profondeur et la spiritualité de ce terroir mythique. Un vin intense, complexe et vibrant, véritable reflet de son origine.

Origine: Parcelles bio sur galets roulés, sable et argile rouge. Climat chaud et sec, avec mistral fréquent. Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Encépagement: 85 % grenache, 10% mourvèdre, 5% syrah

Vinification: Vendanges manuelles, tri rigoureux. Fermentation à 26°C, cuvaison de 20 jours. Élevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

Dégustation: Robe rubis sombre. Nez complexe de prune, raisin sec, moka, cacao, épices, cuir et herbes sèches. Bouche ample, tanins veloutés, finale longue et élégante. Quelques notes de sous-bois et de fumée soulignent l'élevage.

Potentiel de garde: 10-20 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: À servir avec un filet de bœuf, un cassoulet maison ou un risotto aux champignons. Il accompagne aussi les plats truffés et les fromages affinés.

- Faisan rôti « à la brabançonne »
- Rôti de marcassin (porto/groseilles)
- ...