# Côtes du Rhône "Artésis" Bio, Ogier & Fils




*Ce Côtes du Rhône "Artésis" Rouge Bio est une explosion de fruit mûr et de fraîcheur, où le grenache et la syrah s'unissent pour offrir un vin généreux, puissant et d'une sincérité désarmante. Issu des plateaux caillouteux de la Vallée de l'Aygues, il séduit par sa pureté aromatique et ses tanins soyeux, parfait pour les amateurs de vins bio à la fois accessibles et complexes.*

**Origine:** Ce vin puise sa typicité dans les sols caillouteux et drainants de la Vallée de l'Aygues, où le mistral et le soleil méditerranéen concentrent les arômes des raisins. Les puits artésiens des caves Ogier à Châteauneuf-du-Pape apportent une humidité naturelle, essentielle à un vieillissement optimal et à la préservation de sa fraîcheur.

**Encépagement:** 70% Grenache, 25% syrah, 5% mourvèdre & cinsault

**Vinification:** Les raisins, issus de l'agriculture biologique, sont vendangés manuellement et vinifiés en grappes entières, sans foulage. La fermentation débute à 22-23°C et se termine vers 30-32°C, avec une cuvaison de 30 à 35 jours. La co-fermentation du grenache et de la syrah, ainsi que des extractions poussées, renforcent sa structure. L'élevage, en cuves béton (80%) et grands foudres (20%) pendant 8 mois, préserve toute la gourmandise et la complexité du fruit.

**Dégustation:** Au nez, il déploie des arômes intenses de fruits rouges (cerise) et noirs (mûre), relevés par des notes de garrigue et une pointe de réglisse. En bouche, il est rond, gourmand, avec une belle vivacité et une finale persistante, portée par des tanins fondus.

**Potentiel de garde:** 3-5 ans

**Température de service:** 16-18 °C

**Association mets:** Il accompagne idéalement les viandes rouges rôties, les plats cuisinés ou en sauce, et se marie aussi bien avec des fromages affinés qu'avec des plats méditerranéens épicés.

- Daube de boeuf aux olives
- ...