Côtes du Rhône Blanc "Artésis" Bio, Ogier



Notre Côtes-du-Rhône Artésis est élevé dans nos caves à Châteauneuf-du-Pape où nos puits artésiens apportent l'humidité naturelle nécessaire à un parfait en fûts.

Origine: Des terroirs à dominante de galets pour un apport de puissance, de l'argilocalcaire et des sables pour la finesse. Et toujours le Mistral comme première défense contre les maladies. Un climat et des sols propices pour des vins généreux et fruités. Le terroir est composé de terrasses de galets, coteaux argilo-calcaires, sable, graviers et terrasses de Lœss.

Encépagement: 40% Grenache blanc, 30% Roussanne, 15% Viognier, 15% Bourboulenc

Vinification: l'Oenologue Edouard Guérin nous explique : «Je pressure immédiatement les vendanges, à basse température, suivi par une fermentation lente pour davantage de complexité. Pas de fermentation malolactique pour garder de la fraîcheur.»

Dégustation: Les fruits exotiques et les agrumes se mêlent à l'abricot et à la pêche blanche avec des notes d'épices et de vanille. Des vins directs et séducteurs. Une gourmandise fruitée.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Fruits de mer nobles, poissons fins, volailles, charcuteries, fromages...

- Mousse de canard
- Rougets (filets, thym, tapenade)
- ...