Côtes du Rhône "Caprices d'Antoine"



Les Caprices d'Antoine rendent hommage au caractère passionné et insoumis d'Antoine Ogier qui marque encore l'esprit de la maison. Fort de sa puissance et de sa personnalité, ce vin est le fruit de riches terroirs de la vallée du Rhône et du travail des hommes. Il est issu de sélection parcellaire de St Marcel d'Ardèche, des coteaux d'Avignon et de Roquemaure.

Origine: Sélection parcellaire sur les terrasses Villafranchiennes de St Marcel d'Ardèche, les coteaux d'Avignon et les coteaux de Roquemaure au cœur de la Vallée du Rhône Méridionale. Les sols sont composés de terres alluviales d'épandages caillouteux, coteaux d'éboulis calcaires et terrasses villafranchiennes (argiles rouges sableuses et galets roulés siliceux).

Encépagement: 60% grenache, 30% syrah & 5% mourvèdre & 5% cinsault

Vinification: Eraflage total – macération pré- fermentaire à froid sur certaines Syrah – Fermentation et macération à 27/28°C pendant 25 jours. Fermentation à 23-24°c pour préserver le fruit – Cuvaison finale à chaud (28-30°c) pendant 3 à 5 jours. Le vin reste légèrement en contact avec des copeaux.

Dégustation: Belle complexité aromatique autour de fragrance de fruits rouges (framboise, cerise) et d'épices douces, vanille, cannelle et coco. Après une attaque gourmande, la bouche construit son équilibre sur des tanins souples et enrobés et une finale longue.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Excellent avec une belle côte de bœuf sur le grill.

- Veau/porc : Pain de viande
- Pitta
- ...