Rasteau Bio "Les Combes", Ogier



Sinds 1859 belichaamt Maison Ogier de uitmuntendheid van de wijnen uit de Rhônevallei.Gevestigd in Châteauneuf-du-Pape, zet het huis zich met passie en precisie in voor de zuidelijke terroirs.Deze biologische cuvée "Les Combes" is een ode aan Rasteau, een dorpje dat hoog ligt in de Vaucluse, waar de wijnstokken floreren onder de Provençaalse zon.De appellatie strekt zich uit over de gemeenten Rasteau, Sablet en Cairanne, waar de meeste zuidgerichte grenache-wijngaarden beschermd worden tegen de Mistral door de combes.Een van de beste terroirs van de Rhône voor de druivensoort grenache noir. Een krachtige, genereuze wijn die diep geworteld is in zijn terroir.

Oorsprong: Biologische wijngaarden op hellingen met klei-kalkbodems en rolkeien. Zuidelijke ligging en warm, droog klimaat zorgen voor optimale rijping en geconcentreerde aroma's.

Druiven: 90% grenache, 10% syrah

Vinificatie: Handmatige oogst bij volledige rijpheid. Traditionele fermentatie met schilweking van 15 tot 20 dagen bij 28°C. Rijping in betonnen tanks en eikenhouten vaten gedurende 6 tot 12 maanden voor verfijning en aromatische complexiteit.

Degustatie: Deze wijn wordt gekenmerkt door rood fruit, kersen, toetsen van zoete specerijen, garrigue en cacao. Krachtig en complex. Naar mate hij ouder wordt, neigt hij naar steenvruchten, vijgen, kruiden uit de garrigue en kreupelhout. In de mond vol en rond, met zachte maar aanwezige tannines en een lange, kruidige afdronk met mediterrane warmte.

Bewaarpotentieel: 5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij geroosterde lamsbout met Provençaalse kruiden, gegrild vlees of stoofgerechten zoals daube. Ook heerlijk bij gerijpte harde kazen.

- Stoofvlees met wortelen
- Gevulde tomaat met provencaalse kruiden
- ...