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



Al onze wijnen hebben een ziel, maar het is zonder twijfel deze wijn die de diepste geheimen van de Châteauneuf-du-Pâpe terroirs onthult. Ogier levert met recht zijn frisse, gulle en krachtige interpretatie van de typerende grenache-druif.

Oorsprong: Biologische percelen op rolkeien, zand en rode klei. Warm en droog klimaat met regelmatige mistral. Druiven: Grenache, Syrah, Mourvèdre.

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

Vinificatie: Handmatige oogst, strenge selectie. Fermentatie bij 26°C, schilweking van 20 dagen. Rijping in eiken vaten gedurende 14 maanden.

Degustatie: Donker robijnrode kleur. Complexe neus van pruim, rozijn, mokka, cacao, specerijen, leder en gedroogde kruiden. Ruime mond, fluweelzachte tannines, lange en elegante afdronk. Enkele tonen van onderhout en rook benadrukken de rijping.

Bewaarpotentieel: 10-20 ans

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij ossenhaas, huisgemaakte cassoulet of risotto met paddenstoelen. Ook heerlijk bij truffelgerechten en gerijpte kazen.

- Geroosterde fazant "Brabançonne"
- Gebraden everzwijn met porto en rode bessen
- ...