Côtes du Rhône Blanc "Artésis" Bio, Ogier



Onze Côtes-du-Rhône Artésis rijpt in onze kelders in Châteauneuf-du-Pape, waar onze geboorde putten zorgen voor de natuurlijke vochtigheid si samenhorig met de met wijn gevulde vaten.

Oorsprong: De terroirs zijn overwegend kiezelachtig voor kracht, met klei-kalksteen en zand voor finesse. En altijd de Mistral-wind als eerste verdedigingslinie tegen ziektes. Een klimaat en een bodem die bevorderlijk zijn voor gulle, fruitige wijnen. Het terroir bestaat uit kiezelterrassen, klei-kalksteen hellingen, zand, grind en löss terrassen.

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

Vinificatie: De wijningenieur Edouard Guérin legt uit: “Ik pers de druiven onmiddellijk, bij lage temperatuur, gevolgd door een langzame gisting voor meer complexiteit. Geen malolactische gisting om de frisheid te behouden”.

Degustatie: Exotisch fruit en citrus vermengen zich met abrikoos en witte perzik met hints van kruiden en vanille. Recht en verleidelijke wijn. Een fruitige delicatesse.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Zeevruchten, fijne visgerechten, gevogelte, vleeswaren et kazen.

- Eendenmousse
- Rode poon (filet, tijm, tapenade)
- ...