



OGIER

Héritages

AOC Côtes-du-Rhône Rouge 2016



VIGNOBLE

Vignoble au cœur de la Vallée du Rhône Méridionale.

TERROIR

Terrasses villafranchiennes de St Marcel d'Ardèche, coteaux de Roquemaure, safres du haut de la vallée d'Aigues et le plateau caillouteux du Plan de Dieu.

CEPAGES

Grenache 50 % - Syrah 40 % - Mourvèdre 5 % - Marselan 5%

VINIFICATION

Eraflage total – Foulage total, partiel ou pas de foulage selon la vendange. L'absence de foulage permet un début de fermentation enzymatique dans les grains les premiers jours, avant leur éclatement pour renforcer les notes fruitées. Températures de fermentation autour de 23°C et fin de fermentation alcoolique entre 28 et 30°C pour des cuvaisons de plusieurs semaines à chaud.

Extractions douce pour remontages légers et fréquents ou extractions plus poussés avec délestage(s) si la maturité des pellicules le permet.

ELEVAGE

6 mois en foudres de chêne de 5 à 40 ans (60 à 80 hl), en demi-muids de moins de 5 ans et en cuves tronconiques de chêne de 20 ans (110 hl).

DEGUSTATION

Robe rubis soutenu.

Le nez très expressif s'ouvre sur des notes de réglisse, de violette, de fruits rouges écrasés (fraise, framboise) qui sont suivis par des notes épicées de poivre et de genièvre. De discrètes notes boisées apportent une jolie complexité.

La bouche est dominée par la suavité du Grenache qui s'exprime sur le fruit mûr, la figue et la prune. La Syrah apporte vivacité et gourmandise à ce beau Côtes du Rhône aux tanins enrobés.



CONSEILS

Service: 15-16°C.

Accords mets & vins: Viandes rouges tant rôties que cuisinées en sauce, des daubes.

Garde : Belle garde de 5 années.

