



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

OGIER SAS - Ogier SAS

Cuvée

Artésis BIO

Appellation

AOC Côtes du Rhône

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

Grenache blanc 40%, Clairette 30%, Bourboulenc 15%, Viognier 15%

EN BREF

Cet assemblage à base de grenache est la promesse d'un vin frais et accessible exprimant toute la profondeur des terroirs de l'appellation. Nous travaillons de la vigne au chai d'élevage dans la recherche constante d'équilibre entre gourmandise et pureté du fruit.

PRÉSENTATION

Situation

Le climat commande un bon équilibre des cépages pour conserver de la vivacité. La taille est majoritairement en gobelet, le rendement de 44 hL/ha. Viticulture raisonnée. Vendanges manuelles, égrappage.

Terroir

Terrasses de galets, coteaux argilo-calcaires, sable, graviers et terrasses de loess

À la vigne

Des terroirs à dominante de galets pour un apport de puissance, de l'argilo-calcaire et des sables pour la finesse. Et toujours le Mistral comme premier phytosanitaire. Un climat et des sols propices pour des vins généreux et fruités.

Vinification

Vendange précoce pour garder des arômes de fruits exotiques et fruits frais. Pressurage direct très lent afin d'extraire le moins possible de tanins des pellicule et conserver les moûts le plus purs et délicats – Débourage modéré à froid (6-8°C) de 24 à 48h. Fermentation lente à température contrôlée pour préserver les arômes et assurer une belle complexité. Fermentation malolactique non réalisée pour garder la fraîcheur.

Élevage

Sur lies, en cuves pendant 4 mois

CONSEILS

Service

1/2

Ogier SAS

10 avenue LOUIS PASTEUR, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
Tel. 04 90 39 32 41 - Fax 04 90 39 15 45 - maxime.Mathon@ogier.fr
ogier.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

8-10°C

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Dégustation

Profil organoleptique : les fruits exotiques et agrumes se mêlent à l'abricot et à la pêche blanche avec des notes d'épices et de vanille. Des vins directs et séducteurs. Une gourmandise fruitée.

En bouche

Ampleur et équilibre résumant ce beau vin. L'harmonie règne ! Imbattable dans sa catégorie, il développe toute sa séduction dès sa prime jeunesse sur des notes de fruits blancs et agrumes

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

