



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

OGIER SAS - Ogier SAS

Cuvée

La Confluence

Appellation

AOC Cairanne

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

Grenache blanc, Clairette, Viognier, Roussanne

EN BREF

Situé entre l'Aygues et l'Ouvèze, deux rivières qui se suivent sans jamais se toucher, le terroir de notre Cairanne s'enrichit des caractéristiques propres à chacun de ces cours d'eau. Créant une confluence là où elle n'existait pas, ce vin solaire offre une belle intensité autour des arômes de poire et de coing aux notes végétales et délicatement vanillées.

PRÉSENTATION

Situation

Situé entre l'Aygues et l'Ouvèze, deux rivières qui se suivent sans jamais se toucher, le terroir de notre Cairanne s'enrichit des caractéristiques propres aux calcaires des terrasses de l'Aygues, bénéficiant d'un léger courant d'air frais provenant des Préalpes.

Vinification

Vendanges tôt le matin et un pressurage après égrappage afin d'avoir un cycle de pressurage le plus court possible, suivi d'un débordage léger de 24h à 8°.

Élevage

Cuves béton pendant six mois

CONSEILS

Service

Servir à 12°C

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Dégustation

Bel or. Nez de fruits blancs murs, coing, poire, notes végétales autour du fenouil et délicatement vanillées. Une bouche avec une belle intensité et un côté très solaire.

Accords gourmands

Tajine de poulet avec citron confit, blanquette de veau avec grains de

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.

poivres entiers

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13,5% % 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: Agriculture conventionnelle

DONNÉES TECHNIQUES

