Vacqueyras, "La Pourpre", Ogier



Depuis 1859, la Maison Ogier sublime les terroirs du sud de la Vallée du Rhône. Avec "La Pourpre", elle révèle toute la puissance et la noblesse de Vacqueyras, cru reconnu pour ses rouges charpentés. Cette cuvée incarne l'intensité du Grenache et la profondeur de la Syrah, dans une expression élégante et solaire. Le vin est marqué de cette teinte pourpre qui évoque l'opulence.

Origine: Vignes situées sur les terrasses caillouteuses de Vacqueyras, avec des sols argilo-calcaires et galets roulés. Climat méditerranéen chaud, avec mistral régulier, favorisant la concentration et la fraîcheur.

Encépagement: 60 % grenache, 35% syrah, 5% mourvèdre

Vinification: Macération de 20 jours, fermentation à 28°C. Élevage en cuves béton et fûts de chêne pendant 12 mois. Assemblage Grenache majoritaire, complété par Syrah et Mourvèdre.

Dégustation: Robe pourpre dense. Nez complexe de fruits noirs, épices douces, cuir et garrigue. Bouche ample, tanins fermes mais soyeux, finale longue sur des notes de réglisse et de poivre noir.

Potentiel de garde: 5-7 ans

Association mets: Parfait avec un magret de canard, une daube provençale ou un gratin d'aubergines. Il accompagne aussi les viandes rouges grillées et les plats mijotés.

- Sauté de porc à la provençale
- ...