Côtes du Rhône Blanc "Caprices d'Antoine"



Le Caprices d'Antoine" rend hommage au caractère passionné du fondateur d'Antoine Ogier qui marque encore aujourd'hui l'esprit de la maison. C'est un plaisir de découvrir un vin différent, issu de cépages moins communs comme le grenache blanc la clairette ou le bourboulenc. On extrait et garde les arômes de l'ensemble de ces cépages par une macération pelliculaire en une vinification a basse température.

Origine: Il s'agit de sélection parcellaire sur les terrasses Villafranchiennes de St Marcel d'Ardèche, les coteaux d'Avignon et les coteaux de Roquemaure au cœur de la Vallée du Rhône Méridionale. Terres alluviales d'épandages caillouteux, coteaux d'éboulis calcaires et terrasses villafranchiennes (argiles rouges sableuses et galets roulés siliceux).

Encépagement: Grenache blanc - Clairette - Bourboulenc - Viognier

Vinification: Vinification traditionnelle avec macération pelliculaire - vinification à basse température (17/18°C).

Dégustation: Nez intense avec des arômes de fleurs blanches , violette et miel d'acacia. Bouche ample, fraîche - finale longue et onctueuse.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: À déguster en compagnie de poisson en gratin et de viandes blanches.

- Daurade rôtie, farcie au fenouil
- ...