Vacqueyras, "La Pourpre", Ogier



Sinds 1859 verheerlijkt Maison Ogier de zuidelijke terroirs van de Rhônevallei. Met "La Pourpre" onthult ze de kracht en adel van Vacqueyras, een cru die bekendstaat om zijn stevige rode wijnen. Deze cuvée belichaamt de intensiteit van Grenache en de diepgang van Syrah, in een elegante en zonnige expressie. De wijn draagt die kenmerkende purperen tint die rijkdom en weelde oproept.

Oorsprong: Wijngaarden op de stenige terrassen van Vacqueyras, met klei-kalkbodems en rolkeien. Warm mediterraan klimaat met mistral zorgt voor concentratie en frisheid.

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

Vinificatie: Schilweking van 20 dagen, fermentatie bij 28°C. Rijping in betonnen tanks en eiken vaten gedurende 12 maanden. Assemblage met Grenache, Syrah en Mourvèdre.

Degustatie: Diep paarse kleur. Complexe neus van zwarte vruchten, zachte kruiden, leer en garrigue. Volle smaak, stevige maar zijdezachte tannines, lange afdronk met drop en zwarte peper.

Bewaarpotentieel: 5-7 jaar

Combinatie gerechten: Perfect bij eendenborst, Provençaalse stoofpot of auberginegratin. Ook heerlijk bij gegrild rood vlees en stoofgerechten.

- Provencaalse varkenssauté
- ...