Côtes du Rhône "Artésis" Bio, Ogier & Fils



Deze biologische rode Côtes du Rhône "Artésis" is een explosie van rijp fruit en frisheid, waarin grenache en syrah samenkomen om een genereuze, krachtige wijn met een ontwapenende eerlijkheid te creëren. Deze wijn, afkomstig van de steenachtige plateaus van de Vallée de l'Aygues, verleidt door zijn aromatische zuiverheid en zijdezachte tannines, perfect voor liefhebbers van biologische wijnen die zowel toegankelijk als complex zijn.

Oorsprong: Deze wijn dankt zijn typische karakter aan de steenachtige en goed doorlatende bodems van de Vallée de l'Aygues, waar de mistral en de mediterrane zon de aroma's van de druiven concentreren. De artesische putten van de Ogier-kelders in Châteauneuf-du-Pape zorgen voor een natuurlijke vochtigheid, die essentieel is voor een optimale rijping en het behoud van de frisheid.

Druiven: 70% Grenache, 25% syrah, 5% mourvèdre & cinsault

Vinificatie: Les raisins, issus de l'agriculture biologique, sont vendangés manuellement et vinifiés en grappes entières, sans foulage. La fermentation débute à 22-23°C et se termine vers 30-32°C, avec une cuvaison de 30 à 35 jours. La co-fermentation du grenache et de la syrah, ainsi que des extractions poussées, renforcent sa structure. L'élevage, en cuves béton (80%) et grands foudres (20%) pendant 8 mois, préserve toute la gourmandise et la complexité du fruit.

Degustatie: In de neus ontvouwt hij intense aroma's van rode (kers) en zwarte (bramen) vruchten, versterkt door tonen van garrigue en een vleugje zoethout. In de mond is hij rond, vol, met een mooie levendigheid en een aanhoudende afdronk, gedragen door zachte tannines.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij geroosterd rood vlees, bereide gerechten of gerechten met saus, en gaat even goed samen met gerijpte kazen als met kruidige mediterrane gerechten.

- Stoverij van rund met olijven
- ...