Côtes du Rhône "Caprices d'Antoine"



Les Caprices d'Antoine is een eerbetoon aan het gepassioneerde, onverzettelijke karakter van Antoine Ogier, die nog steeds zijn stempel drukt op de filosofie van het huis. Deze krachtige wijn vol persoonlijkheid is de vrucht van de rijke terroirs van de Rhônevallei en het harde werk van de wijnmakers. Hij komt van een selectie percelen in St Marcel d'Ardèche, de heuvels van Avignon en Roquemaure.

Oorsprong: Een selectie van percelen op de Villafranchiaanse terrassen van St Marcel d'Ardèche, de hellingen van Avignon en de hellingen van Roquemaure in het hart van de zuidelijke Rhônevallei. De bodems bestaan uit stenige alluviale bodems, kalkstenen hellingen en Villafranchiaanse terrassen (rode zandige klei en kiezels).

Druiven: 60% grenache, 30% syrah & 5% mourvèdre & 5% cinsault

Vinificatie: Volledige ontstemming - koude maceratie vóór de gisting voor bepaalde Syrahs - Gisting en maceratie bij 27/28°C gedurende 25 dagen. Fermentatie bij 23-24°C om het fruit te bewaren - Laatste warme vatting (28-30°C) gedurende 3 tot 5 dagen. De wijn blijft in licht contact met eiken schaafsel.

Degustatie: Prachtig complexe aroma's van rood fruit (framboos, kers) en zoete specerijen, vanille, kaneel en kokos. Na een gulzige aanslag bouwt het smaakpallet zijn evenwicht op met soepele, omhulde tannines en een lange afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Lekker bij een mooie entrecote op de grill.

- Gehaktbrood van kalf / varken
- Pita
- ...