Côtes du Rhône Blanc "Caprices d'Antoine



Le Caprices d'Antoine" is een eerbetoon aan het gepassioneerde karakter van de oprichter van Antoine Ogier, die vandaag nog steeds de geest van het huis bepaalt. Het is een plezier om een andere wijn te ontdekken, gemaakt van minder gebruikelijke druivensoorten zoals Grenache Blanc, Clairette en Bourboulenc. De aroma's van al deze druivensoorten worden geëxtraheerd en bewaard door maceratie op de schil en vinificatie bij lage temperatuur.

Oorsprong: Dit is 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. Alluviale bodem met steenachtige outwash, kalkstenen hellingen en rode zandige klei en kiezelstenen.

Druiven: Grenache blanc - Clairette - Bourboulenc - Viognier

Vinificatie: Traditionele vinificatie met pelliculaire maceratie - vinificatie bij lage temperatuur (17/18°C).

Degustatie: Intense neus met aroma's van witte bloemen, viooltjes en acaciahoning. Vol en fris in de mond, met een lange, zachte afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Lekker met gegratineerde vis en wit vlees.

- Geroosterde zeebrasem, gevuld met venkel
- ...