

Châteauneuf-du-Pape Rouge "l'Oratoire des Papes" Ogier



Geboren in het hart van de Rhônevallei, ontleent deze legendarische wijn zijn identiteit aan een uitzonderlijk terroir, gekenmerkt door de aanwezigheid van een historisch oratorium en een mozaïek van unieke bodems: kiezels, saffraan en kalksteenfragmenten. Sinds 1880 houdt het Huis Ogier zijn erfgoed in ere door traditie en moderniteit te combineren om een Châteauneuf-du-Pape van zeldzame elegantie te produceren, waar kracht en finesse perfect in balans zijn.

Oorsprong: De wijngaard van 25 hectare strekt zich uit over de vier belangrijkste bodemtypes van de appellation: galets roulés, safres, kalksteenfragmenten en rode zandsteen. Deze geologische diversiteit, gekoppeld aan een optimale blootstelling aan de zon en de Mistral-wind, geeft de wijn een kenmerkende aromatische complexiteit en mineraliteit.

Druiven: grenache 80%, syrah 10 %, mourvèdre 5%, cinsault 5%

Vinificatie: Vendanges manuelles, égrappage total, puis fermentation douce et lente pour privilégier l'extraction aromatique. L'élevage, d'une durée de 12 à 14 mois, se fait en foudres de chêne et en barriques, certaines neuves, pour affiner la structure et la rondeur du vin.

Degustatie: ijn donkere robijnrode kleur onthult een neus die gedomineerd wordt door rijp zwart fruit, zwarte bessen, geplette aardbeien en kruidige toetsen van jeneverbes en cacaobonen. In de mond is hij vol en zijdezacht, met aroma's van geroosterd gedroogd fruit en een vleugje toast, allemaal verpakt in zachte tannines en een aanhoudende afdrank.

Bewaarpotentieel: 8-12 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij vlees in saus, zoals lamsbout, wild of gebraden eend met kersen. Het past ook goed bij gerijpte kazen en gulle mediterrane gerechten, zoals lamsstoofpot met amandelen of coq au vin.