

O G I E R

## OGIER LES BERCEAUX AOP VENTOUX ROUGE 75CL 2024

À l'abri de cette montagne mythique culminant à 1912 mètres, les vignes bénéficient d'un écrin protecteur idéal pour donner naissance à des vins délicieusement sapides et frais. Le fruité rouge, teinté de notes de réglisse et de cuir, offre une belle complexité qui se livre dès aujourd'hui sans retenue.



### CÉPAGE(S)

Grenache, Syrah, Carignan

### VIGNOBLE

A son pied l'influence du Ventoux se fait sentir : l'altitude se combine avec des sols à dominante argilo-calcaire pour apporter finesse et fraîcheur aux vins. Le Mistral est impitoyable... ou brisé par le relief.

### TYPE DE SOL

Sols sablo-argileux sur éboulis calcaires.

### VINIFICATION

Égrappage total – Fermentation à 22-23°C pour terminer à 26-28°C afin de préserver tout le fruit et la fraîcheur - Cuvaïson d'une quinzaine de jours avec des extractions délicates pour préserver des tanins souples et élégants.

### ÉLEVAGE

En cuves béton pendant 6 mois.

### DÉGUSTATION

Belle robe rubis. Le nez s'exprime autour de fruits rouges et de réglisse. En bouche, l'altitude du vignoble se révèle par un vin frais accompagné de tanins ronds et souples laissant place à une finale légèrement amère.

### ACCORDS

Grillades, plats provençaux légers (tian...) des pâtes ou une pizza.

### LABELS ET CERTIFICATIONS

Sans label

### CONSEILS DE SERVICE

Entre 16 et 17°C

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans

### TAUX D'ALCOOL

14.5

OGIER

LE CŒUR DES TERROIRS DE LA VALLÉE DU RHÔNE