

O G I E R

1859

OGIER LES BERCEAUX AOP VENTOUX BLANC 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.



CÉPAGE(S)

Bourboulenc, Clairette, Vermentino

VIGNOBLE

Le vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen sous légère influence montagnarde. Il en résulte des écarts de température jour-nuit très importants et favorables à une belle maturation aromatique tout en conservant la fraîcheur des vins.

TYPE DE SOL

Eclats calcaires sur trames argilo-marneuses

VINIFICATION

Vendange de nuit, pressurage délicat et débouillage à froid pendant 48h. Fermentation en cuve inox à température régulée entre 15 et 18°C. Pas de fermentation malolactique afin de préserver la fraîcheur.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines en cuve béton pendant 4 mois.

DÉGUSTATION

Belle robe or pâle. Le nez s'exprime autour des fruits exotiques, du pamplemousse et des fruits à chair blanche comme la poire. En bouche, l'altitude du vignoble se révèle par une délicate acidité qui tourne autour des fruits blancs et d'une finale légèrement saline.

ACCORDS

Ce vin s'allie à merveille avec un tartare de saumon ou une salade composée.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Sans label

CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 8 et 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans

TAUX D'ALCOOL

13

OGIER

LE CŒUR DES TERROIRS DE LA VALLÉE DU RHÔNE