



Ogier L'Ame

— France — Rhône

La robe de ce vin est de couleur rubis foncé. Son nez est intense et franc et s'ouvre sur des arômes de fruits noirs mûrs (mûre, myrtille) complétés par la vanille et le chocolat au lait, avec des notes de tabac. On retrouve en bouche une fraîcheur mentholée, ample, qui équilibre à merveille le gras du vin et le soyeux des tanins.

Note de dégustation

Édouard Guérin, chef de culture et maître de chai de la célèbre maison Ogier, vinifie son Châteauneuf du Pape avec un objectif en tête : garder de la fraîcheur, de la buvabilité et une belle expression de fruit; sans toutefois rogner sur la puissance de l'appellation. On peut dire que c'est un pari réussi !

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Grenache, Mourvèdre, Syrah	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	14%	Millésime	2022
Potentiel de garde	5 à 10 ans	Pays	France
Couleur du vin	Rouge	Région	Rhône
Allergènes	Contient des sulfites		