



Artesis

— France — Rhône

La robe est légère et cristalline. Le nez est une explosion de fruits exotiques, d'abricot, de pêche blanche et de vanille. La bouche est portée par sa texture onctueuse et son ampleur typique des vins blancs rhodaniens. Sa jolie fraîcheur allonge élégamment la finale.

Note de dégustation

Il y a plus de 155 ans, Ogier se distinguait déjà dans sa recherche d'excellence en installant ses chais à l'emplacement même de 3 sources jaillissantes, les « Puits Artésiens », pour des conditions d'élevage idéales. Ce savoir-faire distingue la Maison Ogier et permet d'allier fraîcheur et complexité aromatique.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Bourboulenc, Grenache Blanc, Viognier
Degré d'alcool	13%
Potentiel de garde	2 à 4 ans
Couleur du vin	Blanc
Label	BIO

Allergènes	Contient des sulfites
Type de vin	Tranquille
Millésime	2024
Pays	France
Région	Rhône