



Ogier Côtes du Rhône Heritages

Bodega: Ogier

Côtes du Rhône

Garnacha, Syrah, Mourvedre

Elaboración

Vinificación: despalillado - molienda - maceración pre-fermentación en frío (12°C) durante 4 días - temperatura de 27/28°C durante la maceración y larga crianza de 25 días en garnacha y 35 días para el Syrah & Mourvèdre - 2 trasiegos durante la fermentación y remontados ligeros - punzonado de la tapa durante la maceración - trasiego a la cata. Maduración: 6 meses en barricas de roble llamadas "foudres" (60-80 Hls / 4 a 40 años) y "cuves tronconiques" (110 hl / 12 años).

Nota de cata

Rubí intenso con reflejos púrpura. Nariz expresiva, elegante y compleja con sabores de bayas rojas maduras, ligeramente especiada y toques de sotobosque. Boca llena y muy atractiva con taninos sedosos y frescura.

Formatos: 75cl

Graduación: 14,5%