



OGIER CÔTES DU RHÔNE GENTILHOMME

22250



Gryde



Mørkt kød



Ost, kraftig

BESKRIVELSE

Ogier Côtes du Rhône

Gentilhomme

Ogier et Fils blev grundlagt af Christophe Ogier som et negociantfirma i 1859. Først i 1948 blev man negociant-éleveur, dvs. fik egne kældre til at blande og færdiggøre de vine, man købte hos vinbønderne. Få år senere fusionerede Ogier et Fils med firmaet Caves des Papes. Det nye firma har heddet Ogier - Caves des Papes indtil 2008, hvor det kom til at hedde Ogier.

I 1999 blev et større domæne i Chateaufort du Pape til salg, fordi ingen arvinger ønskede at overtage stedet. Det var Clos de l'Oratoire des Papes, som i 25 år havde været drevet af enken efter Leonce Amouroux. I 2000 blev Société Léonce Amouroux med 20 ha. vinmarker overtaget af Ogier. Vinene fra Clos de l'Oratoire des Papes har siden været holdt adskilt fra den øvrige produktion hos Ogier, og etiketterne er uændrede siden 1926, hvor de første vine blev aftappet under domænenavnet.

Gentilhomme har en flot grantrød farve. og en meget udtryksfuld smag, med sorte bær og mørke moreller, blandet med milde krydderier som vanilje og kanel. Fyldig og lang eftersmag med velafbalanceret tannin.

Velegnet til rødt kød, sammenkogte retter og gode oste.

Land

Frankrig

Region

Rhône

Distrikt

Côtes du Rhône

Årgang

2020

Alc %

14.5

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Grenache, Mourvedre, Syrah

Anvendelse

Gryde retter, Mørkt kød, Ost, kraftige

Drueandel

Grenache 85%, Mourvedre 5%, Syrah 10%

Lagring

8 måneders fadlagring

Potentiale

4-8 år, Drikkeklar

Skala rødvin

Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0