



## OGIER RASTEAU LES COMBES

22280



BBQ



Krydret ret



Ost, kraftig



Vildtkød

### BESKRIVELSE

Ogier Rasteau

Helianthe

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 fandt en fusion sted med et lignende firma, Caves des Papes. Det nye firma har heddet Ogier - Caves des Papes indtil 2008, hvor det kom til at hedde Ogier.

Det siges, at de første vinstokke blev plantet i Rasteau for mere en 2000 år siden. Det tidligste skriftlige vidnesbyrd stammer fra 1414, hvor en jordebog (grundlag for afgifter til lensherren) opregner 30 ha med et udbytte på 6 hl/ha. Den første egentlige statistiske opregning af vinene fandt sted i 1817

Appellationen Rasteau omfatter kun rødvine, og druerne til Ogier, Rasteau AOP, Helianthe, høstes i godkendte områder i kommunen. Kommunens samlede areal er 1881 ha (18,81 km<sup>2</sup>), hvoraf mere end halvdelen er beplantet med vinstokke. Der er

rimeligt store højdeforskelle på vinmarkerne. Højden i kommunen varierer mellem 117 og 366 m.o.h.

Rødvinen er rubin rød. I duften møder man overmodne brombær og jordbær med et strejf af peber, vilde timian, lyng og mos. Smagen er rund og kraftfuld, med en stærk middelhavskaraktér. Rig på frugt og med silkebløde tanniner.

Ogier, Rasteau AOP, Helianthe er velegnet til krydret og kraftigt kød, BBQ, vildt og ost.

#### Land

Frankrig

#### Region

Rhône

#### Distrikt

Chateauneuf-du-Pape

#### Årgang

2020

#### Alc %

15.5

#### Lukning

Korkprop

#### Størrelse

75 cl

#### Antal pr. kolli

6

#### Druetype

Carignan, Grenache, Mourvedre, Syrah

#### Andet

Økologisk

#### Anvendelse

BBQ, Krydrede retter, Ost, kraftige, Vildtkød

#### Drueandel

Carignan 8%, Grenache 74%, Mourvedre 8%, Syrah 10%

#### Potentiale

4-8 år, Drikkeklar

#### Skala rødvin

Fyldig

#### Tilføj til kurv antal (B2C)

0

#### Tilføj til kurv antal (B2B)

0