



OGIER CHATEAUNEUF-DU-PAPE L'ÂME

22380



And



BBQ



Mørkt kød



Vildtkød

BESKRIVELSE

Ogier Châteauneuf-du-Pape

Reine Jeanne

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 Châteauneuf 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 Léonce Amoureux. I 2000 blev Société Léonce Amoureux 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.

Reine Jeanne er en harmonisk blanding af udvalgte Grenache, Syrah, Mourvèdre og Cinsault druer, lagret i egetræsfade i de gamle kældre under den historiske by.

Vinen har en dyb rød farve med violette stråler. Den er intens og elegant. Særlig harmonisk med røde frugter som kirsebær, hindbær og solbær, der akkompagneres af sorte peberkorn, eucalyptus og lædernoter. Smagen er frisk og langvarig med fyldige frugter og en attraktiv tannin.

Land
Frankrig

Region
Rhône

Distrikt
Châteauneuf-du-Pape

Årgang
2017

Alc %
14.5

Lukning
Korkprop

Størrelse
75 cl

Antal pr. kolli
6

Druetype
Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah

Andet
Økologisk

Anvendelse
And, BBQ, Mørkt kød, Vildtkød

Lagring
12 måneders fadlagring

Potentiale
4-8 år, Drikkeklar

Skala rødvin
Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0