



OGIER CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES BLANC

35370



Fjerkræ



Skaldyr



Svinekød

BESKRIVELSE

Ogier Châteauneuf-du-Pape

Clos de l'Oratoire des Papes

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 Leonce Amoureux. I 2000 blev Société Leonce 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.

Selvom Châteauneuf-du-Papes vinmarker er mest kendt for deres store røde vine (der tegner sig for 95% af appellationen, hvoraf de fleste laves af Grenache druer, vil kendere let kunne afsløre regionens storslåede terroir i denne vin.

Vinens legendariske navn er inspireret af et lille kapel fra 1800-tallet, der står i kanten af vinmarken. Kapellet er dedikeret til Sankt Markus, der skuer ud over markerne, og er afbilledet på etiketten.

To parceller med kalkstensjord i Clos de l'Oratoire er særligt udvalgt til at skabe denne vin, der er lige så delikat som den er sjælden, til glæde for dem, der søger ekstraordinær friskhed og mineralsk karakter.

Vinen drager fordel af den fabelagtige diversitet i jordbunden der går fra kalksten, sand, store runde sten til rødt ler.

Vinen er et harmonisk blend der giver en levende og sprød vin med blomstrende aroma med saftige pærer, ferskner og honning. Smagen er kraftig og krydret med noter af brændte mandler, en anelse fersken, pære og let bitterhed. Lang, frisk, mineralsk eftersmag.

Land

Frankrig

Region

Rhône

Distrikt

Châteauneuf-du-Pape

Årgang

2015

Alc %

13.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Roussanne

Anvendelse

Fjerkræ, Skaldyr, Svinekød

Drueandel

Bourboulenc 10%, Clairette 30%, Grenache Blanc 30%, Roussanne 30%

Potentiale

4-8 år, Drikkeklar

Skala hvidvin

Tør

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0