

O G I E R

CÔTES DU RHÔNE

Appellation Côtes du Rhône contrôlée

ARTÉSIS BLANC BIO (NOUVELLE GAMME)



LES CARTES EN MAINS

La nature

Des terroirs à dominante de galets pour un apport de puissance, de l'argilo-calcaire et des sables pour la finesse. Et toujours le Mistral comme premier phytosanitaire. Un climat et des sols propices pour des vins généreux et fruités.

La main de l'homme

Le climat commande un bon équilibre des cépages pour conserver de la vivacité. La taille est majoritairement en gobelet, le rendement de 44 hL/ha. Viticulture raisonnée. Vendanges manuelles, égrappage.

Caractère et potentiel

Profil organoleptique : les fruits exotiques et agrumes se mêlent à l'abricot et à la pêche blanche avec des notes d'épices et de vanille. Des vins directs et séducteurs. Une gourmandise fruitée.

NOTRE AMBITION

Vision

Edouard Guérin : « Je presse immédiatement les vendanges, à basse température, suivi par une fermentation lente pour davantage de complexité. Pas de fermentation malolactique pour garder de la fraîcheur »

Le profil

Faire honneur à ces beaux terroirs et révéler leur potentiel. Ces vins conjuguent belle fraîcheur et allonge vraiment remarquable. Une découverte !

En dégustation

« Ampleur et équilibre résumant ce beau vin. L'harmonie règne ! Imbattable dans sa catégorie, il développe toute sa séduction dès sa prime jeunesse sur des notes de fruits blancs et agrumes. »



Type de sol : Terrasses de galets, coteaux argilo-calcaires, sable, graviers et terrasses de léss

Cépages : Grenache Blanc, Roussanne, Viognier, Bourboulenc

Vinification : Vendange précoce pour garder des arômes de fruits exotiques et fruits frais. Pressurage direct très lent afin d'extraire le moins possible de tanins des pellicule et conserver les moûts le plus purs et délicats – Débourage modéré à froid (6-8°C) de 24 à 48h. Fermentation lente à température contrôlée 15-18°C pour préserver les arômes et assurer une belle complexité – fermentation malolactique non réalisée pour garder la fraîcheur.

Élevage : Sur lies, en cuves pendant 4 mois

Accords : Fruits de mer nobles, poissons fins, volailles, charcuteries, fromages.

T° de service : 8-10°C

Garde : 1-3 ans, à apprécier sur sa jeunesse

À RETENIR

- Charnus et frais
- Floral et vif
- Finale tendue