



Caprices d'Antoine AOC Côtes du Rhône Rouge 2017

HISTOIRE

"Les Caprices d'Antoine" rendent hommage au caractère passionné et insoumis d'Antoine Ogier qui marque encore aujourd'hui l'esprit de la maison.

Fort de sa puissance et de sa personnalité, ce vin est le fruit de nos riches terroirs de la vallée du Rhône et du travail des hommes.

VIGNOBLE

Sélection parcellaire sur les terrasses Villafranchiennes de St Marcel d'Ardèche, les coteaux d'Avignon et les coteaux de Roquemaure au cœur de la Vallée du Rhône Méridionale.

TERROIR

Terres alluviales d'épandages caillouteux, coteaux d'éboulis calcaires et terrasses villafranchiennes (argiles rouges sableuses et galets roulés siliceux).

CEPAGES

Grenache 60 % - Syrah 30 % - Mourvèdre 5% -

VINIFICATION

Eraflage total – macération pré-fermentaire à froid sur certaines Syrah – Fermentation et macération à 27/28°C pendant 25 jours. Fermentation à 23-24°C pour préserver le fruit – Cuvaison finale à chaud (28-30°C) pendant 3 à 5 jours.

DEGUSTATION

D'une grande profondeur, la robe rouge intense dévoile de beaux reflets grenats.

On se laisse ensuite transporter vers une belle complexité aromatique autour de fragrance de fruits rouges (framboise, cerise) et d'épices douces, vanille, cannelle et coco.

Après une attaque gourmande, la bouche construit son équilibre sur des tanins souples et enrobés. Un cœur de bouche ayant une belle sucrosité et une finale longue et fraîche..



CONSEILS

Service: 15° C

Accords mets & vins : Viande rouge, daube, coq au vin

Garde: Très agréable sur sa jeunesse, il peut aussi se garder pendant 3 à 5 ans.

