



Crozes-Hermitage L'Orientale

Omschrijving

Dieprode kleur. Aangename tonen van frambozen en zwarte bessen met iets van kruiden en leer. Stevige body en mooi in balans met zijdezachte tannines. Lange afdronk. De wijn kan nog 4 tot 5 jaar worden opgelegd.

Druivenras(sen)

Syrah

Vinificatie

De druiven worden handmatig geoogst en volledige ontsteeld. Er vindt een lange maceratie plaats op gecontroleerde temperatuur gedurende 30 tot 35 dagen. Vervolgens rijpt 60% van de wijn op eikenhouten kuipen, 30% op vat en 10% op beton gedurende 12 maanden.

Herkomst

Gelegen in de noordelijke Rhône vallei. De bodem is glacio fluviaal, met elementen uit smeltwater rivieren als zand en grind.

Eettips

Lekker bij vleesgerechten, stoofschotels of wild.

Wijnhuis omschrijving

De geschiedenis van Ogier begint al in 1859, maar pas vanaf 1948 legt men zich toe op de wijnbouw. De prachtige gebouwen van het wijnhuis zijn in Romeinse stijl. De kelders in Châteauneuf-du-Pape, waarin men de wijn produceert en laat rijpen, dateren uit de 20ste eeuw. Het zijn ongetwijfeld de oudste kelders in de zuidelijke Rhône vallei. In 2006 heeft Ogier zich helemaal toegelegd op duurzaamheid en wordt er op alle wijngaarden biologisch geteeld.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0273984
Wijnsoort:	Rode wijnen
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	14
Jaar:	2019
Land:	Frankrijk
Streek:	Rhône
Appellatie:	AC Crozes Hermitage
Wijnhuis:	Ogier