



CÉPAGES

60% Grenache
30% Syrah
5% Mourvèdre
5% Carignan

APPELLATION



Côtes du Rhône AOP

ŒNOLOGUE

Edouard Guerin

DEGRÉ D'ALCOOL

13.0%

TYPE DE SOL

Sélection parcelleire 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.

Caprices d'Antoine Rouge 2013

Côtes du Rhône AOP

"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.

VINIFICATION

Eraflage total – macération pré-fermentaire à froid sur Syrah uniquement – Fermentation et macération à 27/28°C pendant 25 jours.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil: Robe couleur grenat.

Nez: ce vin développe un nez où se marient les petits fruits noirs (griottes, mûres) et les épices (cannelle, vanille) qui sont soutenus par des notes de cacao et de torréfaction.

Bouche: La gourmandise se prolonge par une bouche ample et longue, soulignée de tanins soyeux.

ACCORDS METS & VINS

Tarte aux légumes, daube à la provençale, volaille à la broche, plateau de fromages affinés.

RESSOURCES

 [Visiter www.ogier.fr](http://www.ogier.fr)