

## O G I E R

OGIER L'ORIENTALE (NOUVELLE GAMME) CROZES-HERMITAGE ROUGE  
2020

Tournées face à l'orient, les vignes captent le soleil levant, première caresse qui préfigure la finesse de notre Orientale. Cette 100% Syrah légèrement poivrée s'exprime en souplesse sur un registre de petits fruits rouges à la fraîcheur maîtrisée. Les tanins sont présents mais intégrés.

**CÉPAGE(S)**

100% Syrah

**VIGNOBLE**

Situé sur la rive gauche, le vignoble s'enroule autour de Tain l'Hermitage, alternant croupes argilo-calcaires, terrasses et coteaux granitiques. Sa position géographique le place à mi-chemin entre les vignobles du nord de l'appellation de ceux du sud. De

**VINIFICATION**

Eraflage total – 1 à 2 délestages en phase fermentaire puis remontages quotidiens et pigeages lors de la longue macération de 30 à 35 jours – contrôle des températures et fermentation à moins de 25°C et cuvaison à maximum 32°C. – réincorporation de la 1ère

**ÉLEVAGE**

80% béton et 20% barriques pendant 12 mois.

**DÉGUSTATION**

Profil organoleptique : la robe sombre aux reflets bleutés traduit ses arômes de petits fruits rouges, notes épicées et nuances de réglisse. Voisin de l'illustre Hermitage, il a son identité propre faite d'élégance et de profondeur.

**ACCORDS**

Viandes rouges, gibiers, daubes

**CONSEILS DE SERVICE**

15-16°C

**POTENTIEL DE GARDE**

6 à 10 ans



OGIER

LE CŒUR DES TERROIRS DE LA VALLÉE DU RHÔNE