



Artésis

— France — Rhône

La robe est légère et cristalline, très pure. Le nez est une explosion de fruits exotiques, d'abricot, de pêche blanche et de vanille. La bouche est portée par sa texture onctueuse, et son ampleur typique des vins blancs rhodaniens. Sa jolie fraîcheur allonge élégamment la finale, remarquable à ce prix. Artésis naît de l'assemblage de différentes parcelles sélectionnées pour la complémentarité de leurs terroirs et de leurs cépages. Ce savoir-faire, qui distingue la maison Ogier, permet d'allier fraîcheur et complexité aromatique.

Note de dégustation

Il y a plus de 155 ans, Ogier se distinguait déjà dans sa recherche d'excellence en installant ses chais à l'emplacement même de 3 sources jaillissantes, les « Puits Artésiens », pour des conditions d'élevage idéales.

Commentaires

20/20

Bettane & Desseauve

5 étoiles

Guide Hachette

Médaille D'Or

Concours de Macon

Fiche Technique

Cépage	Bourboulenc, Grenache Blanc, Marsanne, Viognier	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	13,5 %	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Millésime	2021
Couleur du vin	Blanc	Pays	France
Label	BIO	Région	Rhône