



# 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 |
| Degré d'alcool     | 13,5 %  |
| Potentiel de garde | 1 à 3 ans                                       |
| Couleur du vin     | Blanc   |
| Label              | BIO   |

|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| Allergènes  | Contient des sulfites |
| Type de vin | Tranquille            |
| Millésime   | 2021                  |
| Pays        | France                |
| Région      | Rhône                 |