



Les Safres

— France — Rhône

Un très grand terroir dans un millésime exceptionnel. Son nez de fruits noirs et d'épices est intense. La bouche illustre le style très puissant de Châteauneuf avec des tanins qui se distinguent en bouche par leur toucher soyeux. La finale toute en longueur et en minéralité promet une évolution aromatique remarquable sur le cuir, la fumée et les champignons.

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

Fiche Technique

| | | | |
|--------------------|-------------------------------|-------------|------------|
| Cépage | Cinsault, Grenache, Mourvèdre | Type de vin | Tranquille |
| Degré d'alcool | 15,50% | Millésime | 2016 |
| Potentiel de garde | 10 à 15 ans | Pays | France |
| Couleur du vin | Rouge | Région | Rhône |
| Allergènes | Contient des sulfites | | |