



L'Enjouée, 2023

Domaine Ogereau
FRANCE, LOIRE, VIN DE FRANCE

Une cuvée de gourmandise et de convivialité

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	30% Cabernet franc, 10% Cabernet-sauvignon, 40% Grolleau, 10% Gamay, 10% Pineau d'Aunis
RENDEMENTS	15 à 50hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,2g/L
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Village de Saint-Lambert du Lattay
GÉOLOGIE DU SOL	Sol de roches schistes
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Macération semi-carbonique en grappes entières du Grolleau, Gamay et du Pineau d'Aunis (6jours). Infusion de 6 jours de vendanges égrappées pour le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon. Filtration sur terre avant mise en bouteilles
ÉLEVAGE	Fermentation malolactique et élevage court en cuve souterraine carrelée pour préserver l'éclat de fruit.

CODE SAQ
15085625

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le Domaine Ogereau se situe dans la Vallée de la Loire. Son vignoble, au cœur des coteaux du Layon est entièrement classé en zone d'appellation contrôlée. Cette propriété, d'origine familiale, date des années 1890. Vincent Ogereau est à la tête du domaine depuis 1989 avec son épouse Catherine. Depuis leur installation, Vincent et Catherine n'ont cessé de faire progresser la qualité de leurs vins. Cités comme une référence en Anjou, leurs vins sont autant reconnus par leur précision dans les cuvées les plus simples que dans la mise en valeur des terroirs dans les cuvées haut de gamme.