

THE BORDERLESS EUROPEAN WINE

OENOPE BLANC 2020



REGIONS : France – Italie

CATEGORIE : Blanc sec

MILLESIME : 2020

FORMAT : 0,75 cl

CEPAGE : Chardonnay 34%, Chardonnay 33%, Riesling 33%

VINIFICATION : Vinifications parallèles en cuve inox. Assemblage des cépages après 9 mois d'élevage. Le vin est mis en bouteilles 3 mois après assemblage

PRODUCTION : 6.000 bouteilles

DEGRE ALCOOLIQUE : 13,5%

COULEUR : Jaune citron brillant

AROMES : Superbe bouquet ! Arômes floraux très frais, aubépine, acacias, chèvrefeuille. Agrumes, citron, citron confit, écorce d'orange, zeste de citron vert. Fruits à noyau, abricot, pêche. Notes légèrement beurrées, briochées.

SAVEURS : Grande fraîcheur. Envoutant. Précis. Très équilibré. Acidité très juste. Belle complexité. Agrumes. Pêche de vigne. Discrète saveur de fraise gariguette. Palais enrobant, très légèrement gras. Délicieuse pointe saline dans le final. Fin de bouche très longue, rafraichissante et très plaisante.

Un vin blanc de grand plaisir qui réserve de grandes surprises.

TEMPERATURE DE SERVICE : 7 – 10° C

ACCORD METS ET VIN : Apéritif idéal. Sushi et sashimi, risotto de légumes, risotto au citron. Saint Jacques et fondue de poireaux, calamars poilés safran citron et persil, daurade en croustade de sel, lotte façon Wellington. Fromages frais, de chèvre, de brebis, à pâte molle. Tarte aux abricots, clafoutis de cerise, cake au citron.

POTENTIEL DE GARDE : 3 – 4 ans



www.oenope.com

info@oenope.com

 [oenope_wine](https://www.instagram.com/oenope_wine)

 [oenope](https://www.facebook.com/oenope)

THE BORDERLESS EUROPEAN WINE

OENOPE ROUGE 2020



REGIONS : Espagne – Italie – France

CATEGORIE : Rouge tranquille

MILLESIME : 2020

FORMAT : 0,75 cl

CEPAGE : Cabernet Sauvignon 60%, Gamay 20%, Barbera 20%

VINIFICATION : Vinifications parallèles en cuve inox. Assemblage des cépages après 9 mois d'élevage. Le vin est mis en bouteilles 3 mois après assemblage.

PRODUCTION : 6.860 bouteilles

DEGRE ALCOOLIQUE : 13,2%

COULEUR : Rouge rubis intense

AROMES : Grande complexité d'arômes. Fruits rouges, framboise, griotte, prune. Fruits noirs, cassis, mûre, cerise noire. Notes épicées de poivre, cannelle. Délicates nuances florales d'œillet et herbacées de menthe.

SAVEURS : Une remarquable harmonie des saveurs. Belle présence fruitée, de fruits rouges et noirs, d'airelle séchée. Notes de confiture de griotte, de prune. Nuances épicées très discrètes. Tannins présents mais très bien fondus et soyeux. Palais élégant et équilibré par une délicate acidité. Fin de bouche très longue, subtile et très élégante.

Un vin très gouleyant avec un immense potentiel de garde .

TEMPERATURE DE SERVICE : 16 - 18° C

ACCORDS METS ET VINS : Tellement rond qu'il est parfait en apéritif. Capable d'affronter charcuteries fraîches et épicées. Sans complexe sur viandes rouges et blanches. Supportera grillades, et volailles nobles. Bon accord pour fromages à affinage moyen.

POTENTIEL DE GARDE : 5 - 6 ans



www.oenope.com

info@oenope.com

 [oenope_wine](https://www.instagram.com/oenope_wine)

 [oenope](https://www.facebook.com/oenope)