

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Le Village" 2014 MAGNUM

Prix du produit :

79,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2014

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Village

Wine Advocate (Parker): 88-90/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce **Côte-Rôtie Le Village 2014 de Stéphane Ogier :**

consulter notre blog pour découvrir la philosophie de Stéphane Ogier, qui l'a conduit à créer cette cuvée.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, nov. 2015): *The entry level release that comes from the younger vines of the estate, the 2014 Cote Rotie Le Village would be a great intro into the wines of Cote Rotie. Perfumed and upfront, with lots of the classic raspberry, black cherry, mint, flowers and olive characteristics common in the region, it has medium-bodied richness, juicy acidity and a forward, deliciously quaffable profile that will make it hard to resist in its youth. Drink 2016 - 2022.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

La richesse du vignoble de Cote Rotie naît de son incroyable mosaïque de terroirs. Au fil du temps, ma passion et mon travail sur l'expression individuelle des 17 lieux-dits du domaine, m'ont donné l'opportunité de révéler une vraie diversité entre toutes mes parcelles. Naturellement j'ai pu définir une classification de climats séparant les "Villages", les "Grands", et les "Exceptionnels".

Les "Villages" ont la structure de sols identique aux "Grands", leur situation géographique leur donne une expression plus douce, tout en accentuant le caractère charmeur et élégant. Ce Cote Rotie, approchable dans sa jeunesse, en est la plus pure expression.

Appellation : Côte-Rôtie.

Cuvée : Le Village

Couleur : Rouge.

Taux Alcool : 13%.

Surface du vignoble : 2Ha.

Rendement : 35 Hl/Ha.

Production : 8 000 bouteilles.

Cépage : 100% Syrah.

Age du vignoble : 5 à 30 ans suivant les parcelles.

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha.

Terroir : Granit & Schiste.

Localisation : Assemblage de plusieurs lieux-dits situés en côte brune et blonde.

Vendanges : Manuelles. Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie.

Vinification : 20% vendange entière, macération à froid en cuves inox thermo-régulées. Levures indigènes.

Élevage : 18 mois en barriques dont 20 % de bois neuf.

Capacité de vieillissement : 10 à 15 ans.

Description brève du produit :

Troisième millésime de cette nouvelle cuvée, qualité crescendo comme toujours chez Ogier. Un Côte-Rôtie qui recherche la typicité tout en permettant une dégustation relativement jeune.