

# Domaine Stéphane Ogier Saint Joseph "Le Passage" blanc sec 2014



Prix du produit :

**138,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2014

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Passage

Bettane + Desseauve: 15.5/20

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER**

Commentaires sur ce **Domaine Stéphane Ogier Saint-Joseph "Le Passage" blanc 2014 :**

**Guide Bettane et Desseauve 2017 :** 15,5/20. *Nez élégant et racé, frangipane, fruits blancs, très délicat, grande gourmandise. Bouche fondante, plus portée par ses saveurs et sa gourmandise que par sa minéralité. Apogée de 2016 à 2024.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Appellation :** Saint Joseph

**Surface du vignoble :** 0.3Ha

**Rendement :** 40HI/Ha

---

**Production** : 1500 bouteilles

**Cépage** : 100% Marsanne

**Age du vignoble** : 30 ans

**Densité de plantation** : 8000 pieds/ha

**Terroir** : Granit

**Localisation**: Malleval

**Vendanges** : Manuelles, tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie

**Vinification** : Pressurage direct, fermentation en fût de gros contenant (500L et foudre). Levures indigènes.

**Elevage** : 10 mois sur lies fines

**Capacité de vieillissement** : 5/7ans

**Description brève du produit :**

Un Saint Joseph blanc au nez élégant et racé, porté par ses saveurs et sa gourmandise. A déguster à partir de 2017.