

# Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Réserve" rouge 2013

Prix du produit :

**510,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Stéphane OGIER  
Millésime: 2013  
Appellation: Côte-Rôtie  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Réserve  
RVF: 16/20  
Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

**16/20 RVF.** Le "1er Cru" du Domaine Stéphane Ogier, si on respecte la philosophie "bourguignonne" du vigneron (cliquez pour consulter notre blog). Ce 2013 est un grand vin de garde, dont les arômes truffés de la syrah évoluée doivent commencer à embaumer en 2022 !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE S. OGIER  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie Réserve 2013 :**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de rance 2018** (août 2017) : 16/20. *Cette cuvée témoigne d'un élevage modéré ; nous aimons son fruit bien scintillant.*

**Stéphane Ogier** : *"Concernant le Côte-Rôtie "Réserve" 2013, dont l'équilibre tanin-acidité est taillé pour une très grande garde, il aura fallu un élevage de deux ans et demi en fût et plus d'un an de patience en bouteille avant de me décider de sa disponibilité à la vente. Accessible de suite sur l'intensité et la puissance de sa jeunesse, il est aussi et surtout un millésime doté d'un potentiel de vieillissement exceptionnel."*

**Fiche technique rédigée par le Domaine:**

*La richesse de Cote Rotie naît de ses terroirs aussi diversifiés qu'exceptionnels. Ma passion pour cette terre se traduit dans cette cuvée, fruit de l'assemblage de nos meilleurs lieux-dits. La "Réserve" exprime l'harmonie de Brune et de Blonde, dans un vin alliant force, finesse et complexité.*

**Appellation** : Côte-Rôtie

**Cuvée** : Réserve du Domaine

**Couleur** : Rouge

**Surface du vignoble** : 5Ha

**Cépage** : 100% Syrah

**Age du vignoble** : 40 ans

**Densité de plantation** : 10.000 pieds/ha

**Terroir** : Granit & Schiste

**Localisation** : Assemblage de 15 parcelles situées en côte brune et blonde

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

**Vinification** : Semi-égrappage et macération à froid en cuves inox thermo-régulées. Levures indigènes.

**Élevage** : 18 mois en barriques dont 20 % de bois neuf les 12 premiers mois d'élevage.

**Capacité de vieillissement** : 20/25 ans.