

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 CUVEES 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 l'année 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 Côte 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.