Domaine Stéphane Ogier Saint Joseph "Le Passage" blanc sec 2015

Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2015
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Le Passage
RVF: 15,5/20
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier Saint-Joseph "Le Passage" blanc sec 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de rance 2018 (août 2017) : 15,5/20. *Il offre une belle expression de marsanne : une attaque large, tendue par de beaux amers.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016): 92/100**.** *Made from 100% Marsanne from the northern part of the appellation, the 2015 St Joseph Blanc has terrific richness in its tropical fruits, flower oil, white peach and orange blossom aromas and flavors. It's medium-bodied and elegant on the palate, with terrific purity and a perfect mix of richness and freshness. It is one seriously good St Joseph Blanc to enjoy over the coming 5-6 years, if not longer.*
Drink Date : 2016-2022

Fiche technique rédigée par le domaine:

Appellation : Saint Joseph

Surface du vignoble : 0.3Ha

Rendement : 40Hl/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 :

15,5/20 RVF. Un Saint Joseph blanc au nez élégant et racé, porté par ses saveurs et sa gourmandise.