Domaine Stéphane Ogier Côtes du Rhône "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2019



Prix du produit :

30,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2019

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 8-10 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Temps est Venu Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

L'autre "petit" Côtes du Rhône de Stéphane Ogier, à majorité grenache pour changer de l'illustre "syrah d'Ogier", avec toujours le même fameux rapport qualité - prix. Attention pour les habitués, le millésime 2019 est beaucoup plus concentré et charpenté que les millésimes précédents, à l'aveugle on aurait presque dit un Gigondas! Le rapport qualité-prix en devient indécent, mais ne vous attendez pas un "petit" Côtes du Rhône léger... C'est vraiment un superbe Rhône méridional.

Description du produit:

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

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Temps est venu... pour une aventure plus au sud. Là-bas, ces vieux grenaches, cette colline calcaire, ce mistral, ce climat méditerranéen, tout s'oppose à mes terres d'origine. Seul le Rhône, lien inconditionnel de nos différences, et ma passion restent intacts. Le temps est venu... de vous faire partager ma nouvelle histoire.

Surface du vignoble : 7 Ha.

Production: 35 000 bouteilles.

Cépage : 60% grenache, 40% Syrah et Mourvèdre.

Age du vignoble : 30 à 50 ans.

Densité de plantation : 7.000 pieds/ha.

Terroir: Cailloutis calcaires sur argiles bleue.

Localisation: Violès (entre Châteauneuf-du-Pape et Gigondas).

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

Vinification: Vendange entière en cuves béton thermo-régulées. Levures indigènes.

Élevage: 10 mois en cuve béton.

Capacité de vieillissement : 5 / 8 ans.

Téléphone: 09 52 13 49 98 (appel gratuit) - info@vigneronsdexception.com