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

Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2019
Appellation: Côtes du Rhône (sud)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 150cl
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 MAGNUM

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.

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.