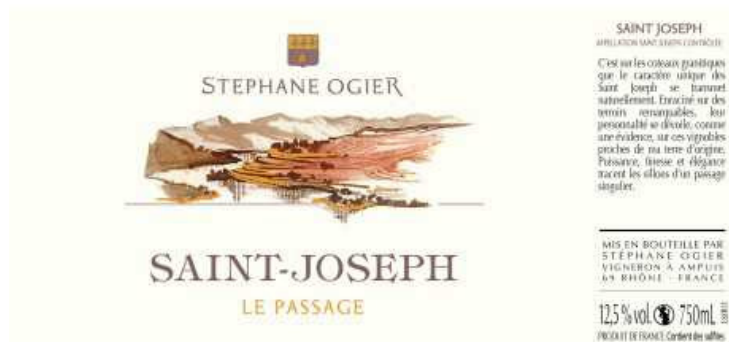


# Domaine Stéphane Ogier Saint-Joseph "Le Passage" rouge 2019

Prix du produit :

**168,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2019

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

Le Saint-Joseph de Stéphane Ogier rencontre un succès bien mérité grâce à un prix resté sage. Attention, ce n'est pas un "petit St Jo" malgré son prix accessible. Il mérite un peu de patience, jusqu'en 2022... si vous ne craquez pas avant !

**Description du produit :**

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

**Domaine Stéphane Ogier Saint-Joseph "Le Passage" rouge 2019**

**Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 89/100.** *Ogier's 2019 Saint Joseph le Passage marries cherries and raspberries with modest herbal notes in a fruity, direct effort. Medium to full-bodied and reasonably silky in feel, it won't make you forget this estate's terrific wines from Cote Rotie, but it's not priced like those wines either.* **Drink date 2022-2030.**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : 100 % Syrah

**Age des vignes** : 30 ans.

**Terroir** : granites décomposés.

**Localisation** : Malleval.

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

**Culture** : raisonnée, travail partiel du sol à cheval.

**Vinifications** : Égrapage et macération à froid en cuves inox thermo-régulées. Levures indigènes.

**Elevage** : 18 mois en barrique, dont 10% de bois neuf.

**Capacité de vieillissement** : 5 / 10 ans.