

Stéphane Ogier Côte-Rôtie Montmains 2013



Prix du produit :

90,00 €

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: Montmain

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Photo non contractuelle ETIQUETTE POTENTIELLEMENT ABIMEE. REVENTE INTERDITE.

Ce vin a été offert par un généreux donateur que nous ne connaissons pas personnellement. Nous ne pouvons donc garantir les conditions de conservation, l'origine ni la qualité des vins. Votre achat est avant tout une donation pour l'hôpital des enfants de Kiev, et nous vous en remercions infiniment.

Une des nombreuses cuvées parcellaires de collection du Domaine Stéphane Ogier.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE S. OGIER0 + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Ce vin a été offert par un généreux donateur que nous ne connaissons pas personnellement. Nous ne pouvons donc garantir les conditions de conservation, l'origine ni la qualité des vins. Votre achat est avant tout une donation pour l'hôpital des enfants de Kiev, et nous vous en

remercions infiniment.

Commentaires sur ce

Stéphane Ogier Côte-Rôtie Montmains 2013

"Rare, précieuse et irrésistible dans toute sa complexité, la syrah se dévoile au fil des terroirs de Côte-Rôtie. Certaines années particulièrement précieuses, je conserve la mémoire de parcelles uniques, en préservant une partie de tout assemblage. Ma sélection, parmi mes différents lieux dits, vous invite à découvrir la subtilité et la pureté de ces parcelles incomparables."

« But de Mont », « Fongeant », « Montmain », « La Viallière », « Bertholon » et « Côte-Bodin » sont les 6 terroirs vinifiés séparément en 2013.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% syrah en sélection massale

Année de plantation : 2003

Terroir : Brun/Micashistes

Exposition : Sud

Pente : 50%

Altitude : 216m

Vendanges : 1er octobre 2013

Vinification : 25% de vendanges entières

Fermentation : Levure indigène

Elevage : En fût de chêne, 39 mois, 30% de fût neuf

Date de mise en bouteille : 13 mai 2016