

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Le Village" 2012

Prix du produit :

228,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2012

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Village

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

En savoir plus sur le **domaine Michel et Stéphane Ogier** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier :

Consulter notre blog pour découvrir la philosophie de Stéphane Ogier, qui l'a conduit à créer cette cuvée.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc 2014): *A new cuvee that's intended to mirror the hierarchy in Burgundy, the 2012 Côte Rôtie Le Village is Stéphane's entry "Village" level wine. Coming from mostly younger vines and some upper plateau sections of the estate, it shows the estate's pretty, juicy, perfumed style with its crisp blackberry fruits, smoke and leather-styled aromatics, medium-bodied richness and bright acidity. It's a classic Côte Rôtie to drink over the coming decade.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

La richesse du vignoble de Cote Rotie naît de son incroyable mosaïque de terroirs. Au fil du

temps, ma passion et mon travail sur l'expression individuelle des 17 lieux-dits du domaine, m'ont donné l'opportunité de révéler une vraie diversité entre toutes mes parcelles. Naturellement j'ai pu définir une classification de climats séparant les "Villages", les "Grands", et les "Exceptionnels".

Les "Villages" ont la structure de sols identique aux "Grands", leur situation géographique leur donne une expression plus douce, tout en accentuant le caractère charmeur et élégant. Ce Cote Rotie, approchable dans sa jeunesse, en est la plus pure expression.

Appellation : Côte-Rôtie.

Cuvée : Le Village

Couleur : Rouge.

Millésime : 2012.

Taux Alcool : 13%.

Surface du vignoble : 2Ha.

Rendement : 35 Hl/Ha.

Production : 8 000 bouteilles.

Cépage : 100% Syrah.

Age du vignoble : 5 à 30 ans suivant les parcelles.

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha.

Terroir : Granit & Schiste.

Localisation : Assemblage de plusieurs lieux-dits situés en côte brune et blonde.

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

Vinification : 20% vendange entière, macération à froid en cuves inox thermo-régulées. Levures indigènes.

Élevage : 18 mois en barriques dont 20 % de bois neuf.

Capacité de vieillissement : 10 à 15 ans.

Description brève du produit :

Premier millésime de cette nouvelle cuvée, une réussite grâce à un millésime de qualité. Un Côte-Rôtie qui recherche la typicité tout en permettant une dégustation relativement jeune. 90/100 Parker.