Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Mon Village" rouge 2021 (3 bouteilles)

Prix du produit :

175,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2021
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Mon Village
RVF: 93/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Côte-Rôtie "Mon Village" 2021 de Stéphane Ogier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 93/100. *"La sélection dégustée est largement confirme à nos attentes. Les rouges se sont épurés sur les derniers millésimes et nous louons leur précision, à l'image de la Côte-Rôtie Mon Village d'une belle gourmandise, avec du fruit juteux et croquant."*

Consultez cet article pour découvrir la philosophie de Stéphane Ogier, qui l'a conduit à créer cette cuvée.

Fiche technique rédigée par le domaine :

La richesse du vignoble de Côte Rôtie 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 Côte Rôtie, approchable dans sa jeunesse, en est la plus pure expression.

Appellation : Côte-Rôtie.

Cuvée : Village

Couleur : Rouge.

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 :

93/100 RVF. Un Côte-Rôtie qui recherche la typicité tout en permettant une dégustation relativement jeune. Comme avec tout bon Côte-Rôtie qui se respecte, les amateurs de syrah adoucie par le temps pourront attendre 10 ans sans souci !