Domaine Stéphane Ogier Côtes du Rhône "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2023 MAGNUM

Prix du produit:

72,00€



caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2023

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.): 14

Description brève du produit :

L'autre "petit" Côtes du Rhône de Stéphane Ogier, à majorité grenache pour changer de l'illustre "syrah d'Ogier". 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, qu'on peut garder 5 à 10 ans en gros format.

Description du produit:

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

Domaine Stéphane Ogier "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2023 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

www.vigneronsdexception.com

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.

Téléphone: 09 52 13 49 98 (appel gratuit) - info@vigneronsdexception.com