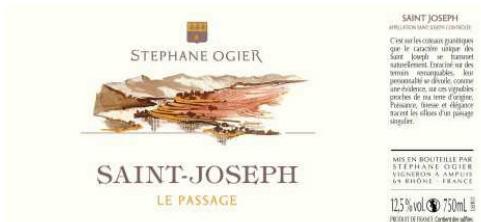


Domaine Stéphane Ogier Saint-Joseph "Le Passage" rouge 2022

Prix du produit :

174,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2022

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Passage

Wine Advocate (Parker): 92+/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Le Saint-Joseph de Stéphane Ogier rencontre un succès bien mérité. Attention, ce n'est pas un "petit St Jo". A sa sortie des chais du domaine en 2025, il commence à s'ouvrir mais idéalement il mérite encore un peu de patience... si vous ne craquez pas avant ! Une cuvée de haut rang.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier Saint-Joseph "Le Passage" rouge 2022

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, mars. 2025) : 92+/100. Matured for one year

in barrels, the 2022 Saint-Joseph Le Passage soars from the glass with aromas of mulberries, violets, dark berries and spices intertwined with a delicate, lovely reduction. Moderately weighted, supple and elegant, it has a juicy core of fruit, velvety tannins and an enrobing texture, typical of Ogier's style, concluding with a long, fine-grained and ethereal finish. Entirely destemmed, it should age gracefully over the next 8 to 10 years. DRINK DATE 2025-2034.

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.