

# Domaine Stéphane Ogier Côtes du Rhône "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2024



  
STEPHANE OGIER  
VIGNERON EN CÔTE-ROUGE

Prix du produit :

**66,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2024

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Temps est Venu

Cépage dominant: grenache

**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 ans.

**Description du produit :**

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

**Domaine Stéphane Ogier "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2024**

**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 faire partager ma nouvelle histoire.

**Surface du vignoble** : 7 Ha.

**Production** : 35 000 bouteilles.

**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.