

Domaine Stéphane Ogier Côtes du Rhône "Le Temps est Venu" blanc sec 2025




STEPHANE OGIER
VIGNERON EN CÔTES-ROUGE

Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2025

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Temps est Venu

Cépage dominant: grenache blanc

Description brève du produit :

Un Temps est Venu en blanc ! Une majorité de grenache blanc, avec tous les cépages méridionaux complémentaires pour un vin riche et toujours aussi charmeur, à déguster frais en apéritif ou avec des poissons en sauce.

Description du produit :

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

Domaine Stéphane Ogier "Le Temps est Venu" blanc sec 2025

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situées à Visan, ces vignes de blanc se trouvent sur le même terroir que nos syrahs utilisées

pour l'assemblage du Temps est Venu rouge. Un vin éclatant et séduisant.

Cépage : Grenache Blanc pour 60% , Roussanne 20% ainsi que Bourboulenc, Marsanne, Clairette et Viognier pour environ 5% chacun

Age du vignoble : 20 ans

Terroir : Argile blanc - sableux. Exposition Sud-Ouest. 320 mètre d'altitude

Localisation : Violès (entre Châteauneuf-du-Pape et Gigondas).

Production : 7500 bouteilles

Vendanges : Manuelles

Vinification : Vendange entière en cuves béton thermo-régulées. Levures indigènes

Elevage : 6 mois en cuves béton

Garde : 2-3 ans