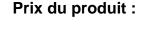
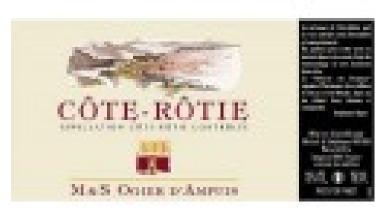
Domaine Michel et Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Réserve du domaine" 2012



360,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2012

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Réserve du Domaine

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17/20 Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit:

PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce Côte-Rôtie "Réserve du Domaine" 2012 de Michel et Stéphane Ogier :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. Parmi les grandes cuvée, le millésime 2012 a généré des vins concentrés, en finesse, sans avoir la structure des 2011.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : Il est bien typé par le millésime, le fruit est précis et la bouche est aimable. La finesse et le velouté que cette cuvée exprime permettront de l'apprécier dès sa jeunesse.

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17/20. Porté plus par sa bouche saline que ses parfums

fruités, il goûte aujourd'hui très bien, droit, intense, précis, un tannin bien défini. Excellent. Apogée de 2017 à 2027.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014): 92/100. Intended to fit in the premier cru level, the new 2012 Côte Rôtie Reserve (which incorporates some Viognier) is deeper and richer than the Le Village and exhibits a ruby/purple color to go with lots of tapenade, underbrush, peppered meats and both black currant and blackberry-like fruit. It's medium to full-bodied, finesse driven, has vibrant acidity and beautifully polished tannin. It too is beautiful wine to drink over the coming decade or more.

Fiche technique rédigée par le vigneron :

Envoûté par ces coteaux escarpés, la richesse de Côte-Rôtie m?apparaît dans toute sa splendeur. Ma passion pour ces terroirs d'exception se traduit dans cette cuvée emblématique, fruit de l'assemblage de nos meilleurs lieux dits. Côte-Rôtie Réserve exprime l'harmonie des collines de Brune et de Blonde, dans un vin alliant force, finesse et complexité.

Appellation: Côte-Rôtie.

Cuvée : Reserve du Domaine.

Couleur : Rouge.

Millésime: 2012

Surface du vignoble : 5 Ha.

Cépage : presque 100% Syrah avec un peu de viognier.

Age du vignoble : 40 ans.

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha.

Terroir: Granit & Schiste.

Localisation : Assemblage de 15 parcelles situées en côte brune et blonde.

Vendanges : Manuelles. Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie.

Vinification : Semi-égrappage et macération à froid en cuves inox thermo-régulées. Levures

indigènes.

Élevage: 18 mois en barriques dont 20 % de bois neuf les 12 premiers mois d'élevage.

www.vigneronsdexception.com

Capacité de vieillissement : 20/25 ans.	
Description brève du produit :	
Un magnifique Côte-Rôtie très expressif. 17/20 B+D, 16/20 RVF.	. Une quinzaine d'années en cave ne lui fera pas peur !