Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Réserve du Domaine" 2011

Prix du produit :

177,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2011
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Réserve du Domaine
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Wine Advocate (Parker): 93/100

Description du produit :

En savoir plus sur le **domaine Michel et Stéphane Ogier** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *Un fondu de tanins qui signe (comme le Saint-Joseph) la Côte-Rôtie Réserve 2011, expressif, naturellement plus mat et moins digeste que 2010.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Déc. 2013) : *The 2011 Cote Roties are all brilliant, and at the upper end, some of the best wines in the vintage. Perfumed and fragrant, the 2011 Cote Rotie Classique isn?t holding much back, with loads of spice, lavender, bacon fat and sweet blackberry fruit all soaring from the glass. Very pure and lively, with great acidity, medium to full-bodied depth and superb length through the finish, this knockout 2011 will have 10-15 years of longevity.*

Fiche technique rédigée par le Domaine:

La richesse de Cote Rotie naît de ses terroirs aussi diversifiés qu'exceptionnels. Ma passion pour cette terre se traduit dans cette cuvée, fruit de l'assemblage de nos meilleurs lieux-dits. La "Réserve du Domaine" exprime l'harmonie de Brune et de Blonde, sans un vin alliant force, finesse et complexité.

Appellation : Côte-Rôtie.
Cuvée : Reserve du Domaine.
Couleur : Rouge.
Millésime : 2011.
Taux Alcool : 13%.
Surface du vignoble : 5Ha.
Rendement : 35 Hl/Ha.
Production : 20 000 bouteilles.
Cépage : 100% Syrah.
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.
Capacité de vieillissement : 20/25 ans.

Description brève du produit :

16/20 (RVF) - Un magnifique Côte-Rôtie expressif aux tanins qui commencent à se fondre en 2015. Une dizaine d'années en cave ne lui fera pas peur !