

Domaine Stéphane Ogier Saint-Joseph "Le Passage" rouge 2014



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2014

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Passage

RVF: 15,5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier Saint-Joseph "Le Passage" rouge 2014 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 15,5/20. *Le Passage, typé violette et poivre, est bien géré dans un style séducteur et digeste.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016): 90/100. *From vines around the village of Malleval, the 2014 St Joseph Le Passage is deeper in color than the La Rosine, but has a similar level of finesse and elegance. Smoked blackcurrants, peppery spice, black raspberries and black olive notes emerge from this medium-bodied, supple, elegant St Joseph that will drink well through 2024. Drink 2016-2024.*

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.

Description brève du produit :

15,5/20 RVF. Le Saint-Joseph de Stéphane Ogier rencontre un succès bien mérité grâce à un prix resté sage. 90/100 Parker.