

Domaine Stéphane Ogier "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2015



Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2015

Appellation: Côtes du Rhône (nord)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Temps est Venu

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce

Côte du Rhône Le Temps est Venu rouge 2015 de Stéphane Ogier :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017): 14,5/20. *Bien typé grenache, fraise écrasée, bouche charnue et gourmande, savoureux et légèrement épicé en fin de bouche, parfaite entrée de gamme. Fourchette d'apogée 2017-2020.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc 2016): *Starting off the reds and from the Southern Rhône, the 2015 Côtes Du Rhône Temps Est Venu comes from vines in the Plan de Dieu and Visan, and is mostly Grenache with smaller amounts of Syrah and Mourvèdre. It's vinified and aged all in concrete, and was bottled earlier this year. Spice, black raspberries, herbes de Provence and dried earth notes all emerge from this medium-bodied, supple, elegant*

red that has gorgeous sweetness of fruit and impeccable balance. It's a no-brainer purchase and will drink well for 4-5 years. Drink 2016-2021

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.

Description brève du produit :

Pas de hausse de prix par rapport au millésime précédent pour ce somptueux millésime 2015 ! L'autre "petit" vin de Stéphane Ogier, à majorité grenache pour changer de l'illustre "syrah d'Ogier", avec toujours le même fameux rapport qualité - prix. 91/100 Parker.