

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Village" 2014 MAGNUM

Prix du produit :

237,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2014

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Village

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce Côte-Rôtie Village 2014 de Stéphane Ogier :

Consulter notre blog pour découvrir la philosophie de Stéphane Ogier, qui l'a conduit à créer cette cuvée.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016): 91/100. *Stephane produced a lot of the 2014 Côte Rôtie Village (2,000 cases) as he only made two cuvées, the Village and the Reserve, with a lot of grapes being declassified into the base cuvée. The adage of drink the producer and not the vintage holds true here and this entry-level wine offers incredible charm and elegance, as well as classic notes of cured meats, olives, dried spices and darker fruits. It should keep for 7-8 years, but there's no need to delay gratification. Drink 2016 - 2024.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

La richesse du vignoble de Cote Rotie naît de son incroyable mosaïque de terroirs. Au fil du temps, ma passion et mon travail sur l'expression individuelle des 17 lieux-dits du domaine, m'ont donné l'opportunité de révéler une vraie diversité entre toutes mes parcelles. Naturellement j'ai pu définir une classification de climats séparant les "Villages", les "Grands", et les "Exceptionnels".

Les "Villages" ont la structure de sols identique aux "Grands", leur situation géographique leur donne une expression plus douce, tout en accentuant le caractère charmeur et élégant. Ce Cote Rotie, approchable dans sa jeunesse, en est la plus pure expression.

Appellation : Côte-Rôtie.

Cuvée : Village

Couleur : Rouge.

Taux Alcool : 13%.

Surface du vignoble : 2Ha.

Rendement : 35 Hl/Ha.

Production : 8 000 bouteilles.

Cépage : 100% Syrah.

Age du vignoble : 5 à 30 ans suivant les parcelles.

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha.

Terroir : Granit & Schiste.

Localisation : Assemblage de plusieurs lieux-dits situés en côte brune et blonde.

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

Vinification : 20% vendange entière, macération à froid en cuves inox thermo-régulées. Levures indigènes.

Élevage : 18 mois en barriques dont 20 % de bois neuf.

Capacité de vieillissement : 10 à 15 ans.

Description brève du produit :

Troisième millésime de cette nouvelle cuvée, qualité crescendo comme toujours chez Ogier. Un Côte-Rôtie qui recherche la typicité tout en permettant une dégustation relativement jeune. 91/100 Parker.