

Domaine Stéphane Ogier Saint Joseph "Le Passage" blanc sec 2016



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2016

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Passage

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier Saint-Joseph "Le Passage" blanc sec 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Belle réussite pour les blancs. Le saint-joseph blanc : un grand classique.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Apogée de 2018 à 2024.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 15/20. *De fins amers tapissent la bouche, toucher onctueux, fruité blanc pur et frais, beaucoup de personnalité. Fourchette d'apogée : 2017-2026*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Appellation : Saint Joseph

Surface du vignoble : 0.3Ha

Rendement : 40HI/Ha

Production : 1500 bouteilles

Cépage : 100% Marsanne

Age du vignoble : 30 ans

Densité de plantation : 8000 pieds/ha

Terroir : Granit

Localisation: Malleval

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

Vinification : Pressurage direct, fermentation en fût de gros contenant (500L et foudre). Levures indigènes.

Elevage : 10 mois sur lies fines

Capacité de vieillissement : 5/7ans

Description brève du produit :

Un Saint Joseph blanc au nez élégant et racé, porté par ses saveurs et sa gourmandise. 16,5/20 RVF.