

Domaine Stéphane Ogier Saint-Joseph "Le Passage" rouge 2016

Prix du produit :

73,50 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2016

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Passage

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier Saint-Joseph "Le Passage" rouge 2016 :

Commentaire de Stéphane Ogier sur le millésime 2016 (à la sortie des chais en février 2018) : *Après des 2015 tout en puissance, le millésime 2016 s'oppose dans un style de grand charme, suave, profond, tout en élégance et extrêmement digeste. Fraîchement mis en bouteilles, il se goûte déjà à merveille.*

Sur l'échelle du plaisir immédiat (dans leur jeunesse), les 2016 détrôneront facilement les grands 2015 qui nécessitent une garde bien plus importante pour être accessibles.

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 :

Le Saint-Joseph de Stéphane Ogier rencontre un succès bien mérité grâce à un prix resté sage. Les délicats 2016 devront être dégustés avant les structurés 2015.