

Domaine Stéphane Ogier Côtes du Rhône "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2017



Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2017

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 8-10 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Temps est Venu

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE S. OGIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier Côtes du Rhône "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2017

Lire les commentaires du millésime précédent

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 14,5/20. *Bon fruit mûr, mâche, structure, un vin plaisir, avec une belle fraîcheur aromatique en finale. Fourchette d'apogée : 2019-2025.*

Accords mets et vins : cuisine mexicaine, thon, pizzas, nages de poissons et coquillages, daube et gardiane, saumon, crustacés, cuisine espagnole, quiches, tartes et tourtes au poisson.

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 :

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.