Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Mon Village" rouge 2017 MAGNUM

Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2017
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Mon Village
RVF: 92/100
Wine Advocate (Parker): 91-93/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Côte-Rôtie "Mon Village" 2017 MAGNUM de Stéphane Ogier :

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

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *Possède une texture fine et élégante; il plaît.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 20189): 91-93/100. *The largest single component of the 2017 Cote Rotie Village came from the lieu-dit Besset. The wine is floral and dark fruited, medium to full-bodied and creamy in texture, with a long, silky, espresso-tinged finish. Drink date 2020-2035.*

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche technique rédigée par le domaine :

La richesse du vignoble de Côte Rôtie 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 Côte Rôtie, 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 :

92/100 RVF. Un Côte-Rôtie qui recherche la typicité tout en permettant une dégustation relativement jeune. Les chauds 2017 peuvent cependant attendre 5 à 10 sans souci !