

# Domaine Michel et Stéphane Ogier "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

**60,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2012

Appellation: Côtes du Rhône (nord)

Couleur: rouge

Format: 75cl

Cuvée: Le Temps est Venu

Wine Advocate (Parker): 89+/100

**Description du produit :**

Cliquez pour lire les commentaires sur le **domaine Michel et Stéphane Ogier** en général.

**Commentaires sur ce vin en particulier:**

**Robert Parker's Wine Advocate** (déc. 2013, Jeb Dunnuck): *Mostly Grenache and coming from a 7-hectare plot of vines situated in the Plan de Dieu (which is the flat, ocean of vines located between Vacqueyras and Cairanne), fermented with 100% whole clusters, and aged all in concrete, it offers a delicious, rounded profile with notions of black cherries, ground herbs, fennel and background meatiness. Medium-bodied, with a forward, perfumed and fresh character, it should be consumed over the coming 5-6 years.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Appellation** : Côtes du Rhône.

**Cuvée** : Le Temps Est Venu.

**Couleur** : Rouge.

**Millésime** : 2012

---

**Taux Alcool** : 14%

**Surface du vignoble** : 5 Ha.

**Rendement** : 40 Hl/Ha.

**Production** : 26 000 bouteilles.

**Cépage** : 90% grenache, 10% 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 :**

La petite cuvée non boisée à base de grenache, pleine de fruits. A boire assez jeune, dès 2015.