

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Mon Village" rouge 2019 MAGNUM



Prix du produit :

357,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2019

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Mon Village

Cépage dominant: syrah



Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Côte-Rôtie "Mon Village" 2019 MAGNUM de Stéphane Ogier :

Consultez cet article pour découvrir la philosophie de Stéphane Ogier, qui l'a conduit à créer cette cuvée.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 91/100. *The only one of Ogier's 2019 Côte Rôties to be bottled at the time of my visit, the 2019 Cote Rotie Mon Village combines soft herbal notes with notions of ripe cherries and strawberry compote. It's medium to full-bodied, supple and almost creamy in texture on the mid-palate, then finishes with a wash of soft, dusty tannins. Reasonably complex and harmonious, it's a nice wine to drink over the rest of the decade. Drink date 2023-2030.*

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 :

Un Côte-Rôtie qui recherche la typicité tout en permettant une dégustation relativement jeune (il est encore un peu têt à sa sortie en 2021, surtout pour les magnums qui vieillissent moins vite, le millésime 2019 étant, de surcroît, relativement chaleureux). Comme avec tout bon Côte-Rôtie qui se respecte, les amateurs de syrah adoucie par le temps pourront attendre 10 ans sans souci !