

Domaine Stéphane Ogier Côtes du Rhône "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2020



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2020

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Temps est Venu

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Domaine Stéphane Ogier "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2020

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 90/100. *A blend of fruit from the Southern Rhône, the 2020 Cotes du Rhone le Temps Est Venu features a hint of garrigue set against a backdrop of ripe cherries and black cherries. Medium to full-bodied, it's a supple, silky wine to enjoy over the next 4-5 years. **Drink date 2021-2026.***

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 :

90/100 Czerwinski/Parker. L'autre "petit" Côtes du Rhône de Stéphane Ogier, à majorité grenache pour changer de l'illustre "syrah d'Ogier". Le rapport qualité-prix en devient indécent, mais ne vous attendez pas un "petit" Côtes du Rhône léger... C'est vraiment un superbe Rhône méridional, qu'on peut garder 5 ans.