

# Domaine Stéphane Ogier Côtes du Rhône "Le Temps est Venu" blanc sec 2023



  
STEPHANE OGIER  
VIGNERON EN CÔTES DU RHÔNE

Prix du produit :

**66,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2023

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Temps est Venu

Cépage dominant: grenache blanc

**Description du produit :**

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

**Domaine Stéphane Ogier "Le Temps est Venu" blanc sec 2023**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Situées à Visan, ces vignes de blanc se trouvent sur le même terroir que nos syrahs utilisées pour l'assemblage du Temps est Venu rouge. Un vin éclatant et séduisant.

**Cépage** : Grenache Blanc pour 60% , Roussanne 20% ainsi que Bourboulenc, Marsanne, Clairette et Viognier pour environ 5% chacun

**Age du vignoble** : 20 ans

**Terroir** : Argile blanc - sableux. Exposition Sud-Ouest. 320 mètre d'altitude

**Localisation** : Violès (entre Châteauneuf-du-Pape et Gigondas).

---

**Production** : 7500 bouteilles

**Vendanges** : Manuelles

**Vinification** : Vendange entière en cuves béton thermo-régulées. Levures indigènes

**Elevage** : 6 mois en cuves béton

**Garde** : 2-3 ans

**Description brève du produit :**

Un Temps est Venu en blanc ! Une majorité de grenache blanc, avec tous les cépages méridionaux complémentaires pour un vin riche et toujours aussi charmeur, à déguster frais en apéritif ou avec des poissons en sauce.