

Domaine Michel et Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Réserve du Domaine" rouge 2009



Prix du produit :

420,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2009

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Réserve du Domaine

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Description du produit :

En savoir plus sur le **domaine Michel et Stéphane Ogier** en général.

Commentaires sur ce **Michel et Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Réserve du Domaine" rouge 2009** :

Guide Bettane+Desseauve : *"Splendide cuvée, riche et puissante, bien dans l'esprit du millésime, de très bon potentiel. 16,5/20. Fourchette de dégustation: 2012-2024."*

Robert Parker (déc. 2011): *"Not surprisingly, the 2009s are softer, more front end-loaded wines. The 2009 Cote Rotie Classique saw about 60-70% new oak casks in this concentrated vintage. It reveals a dense purple color along with a beautiful bouquet of frying lard and bacon, blackberries, raspberries, forest floor and spring flowers. The sweetness of the tannin, the wine's opulent, fleshy mouthfeel and long, layered finish make for a sumptuous Cote Rotie to drink over the next 10-15 years"*.

Fiche technique rédigée par le Domaine:

La richesse de Côte Rotie naît de ses terroirs aussi diversifiés qu'exceptionnels. Ma passion pour cette terre se traduit dans cette cuvée, fruit de l'assemblage de nos meilleurs lieux-dits. La "Réserve du Domaine" exprime l'harmonie de Brune et de Blonde, sans un vin alliant force, finesse et complexité.

Appellation : Côte-Rôtie.

Cuvée : Réserve du Domaine.

Couleur : Rouge.

Millésime : 2012

Surface du vignoble : 5Ha.

Cépage : 100% Syrah.

Age du vignoble : 40 ans.

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha.

Terroir : Granit & Schiste.

Localisation : Assemblage de 15 parcelles situées en côte brune et blonde.

Vendanges : Manuelles. Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie.

Vinification : Semi-égrappage et macération à froid en cuves inox thermo-régulées. Levures indigènes.

Élevage : 18 mois en barriques dont 20 % de bois neuf les 12 premiers mois d'élevage.

Capacité de vieillissement : 20/25 ans.

Description brève du produit :

Un magnifique Côte-Rôtie, dans un magnifique millésime, déjà bon à déguster. Il se conservera encore de nombreuses années dans une bonne cave.