

# 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.