

Domaine Stéphane Ogier "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2016



Prix du produit :

10,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2016

Appellation: Côtes du Rhône (nord)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Temps est Venu

RVF: 15/20

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15/20.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 2018): 90/100. *Made in concrete tanks, Ogier's 2016 Cotes du Rhone le Temps Est Venu is a bouncy, fresh and fun wine he's blended from Plan de Dieu (two-thirds) and Visan (one-third). It's 60% Grenache, with the rest mainly Syrah, although there are touches of Mourvèdre and Cinsault. It's full-bodied and filled with cherry fruit, barely contained by supple tannins on the lingering finish. Drink date 2018-2022.*

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 :

L'autre "petit" vin de Stéphane Ogier, à majorité grenache pour changer de l'illustre "syrah d'Ogier", avec toujours le même fameux rapport qualité - prix.