

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "La Côte Blonde" rouge 2015

Prix du produit :

340,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2015
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Côte Blonde
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Wine Advocate (Parker): 95/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Ogier Côte-Rôtie "La Côte Blonde" rouge 2015:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : **17/20**. *Les 2015 ne manquent pas de caractère. Ils sont, comme souvent dans ce millésime, concentrés et intenses, mais présentent des tanins un peu en relief. Le boisé de Côte Blonde est plus marqué mais (note de moka), mais le jus reste fidèle à son terroir, délicat et sans dureté.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : **18/20**. *Des parfums très charmeurs, un fruité rouge et des nuances plus abricotées, florales aussi, typiques d'une blonde. Le toucher est velouté, la finale élégante et harmonieuse. A boire entre 2020 et 2035.
Accords mets-vins : Côte de boeuf, civet de lièvre, épaule d'agneau, côte de veau, sanglier,*

grillades et côtes d'agneau.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, dec. 2017) : 95/100. *In its first year to return as a single-vineyard bottling, Ogier's tiny 2015 Cote Rotie La Cote Blonde is a sure hit. Floral, raspberry aromas speak to its elegance, while it's also concentrated and rich, with a silky finish that lasts minutes. Drink 2020-2035.*

Jeb Dunnuck *: 97/100. *Le tout premier millésime pour cette cuvée, issue d'une nouvelle plantation de 2010. Côte-Rôtie La Côte Blonde 2015 est un autre vin magnifique de ce jeune vigneron superstar. Offrant de magnifiques notes de framboise noire, de cassis, de fleurs printanières, de violette et de l'encens, avec plus de minéralité et une profonde chair de Syrah, cette Côte-Rôtie corsée, magnifiquement concentrée et tout en finesse, révèle des tanins doux et une texture sans faille qui n'en finit pas. En raison de la pureté de son fruit et de la qualité incroyable de ses tanins, il est déjà difficile de résister, mais il serait mieux d'attendre 4 à 5 ans. C'est un vin qui se gardera 20 à 30 ans.*

** **Jeb Dunnuck** est un ancien dégustateur du Robert Parker's Wine Advocate pour les vins français, il a maintenant créé son propre guide anglophone, cette traduction française nous a été communiquée par le domaine.*

Description brève du produit :

Une des nombreuses cuvées parcelles de collection du Domaine Stéphane Ogier nées à l'occasion du grand millésime 2015. Pour les décennies futures ! **18/20 B+D.** 1 bouteille disponible.