

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "La Côte Blonde" rouge 2016

Prix du produit :

330,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2016
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Côte Blonde
RVF: 95/100
Bettane + Desseauve: 19/20
Wine Advocate (Parker): 98/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Ogier Côte-Rôtie "La Côte Blonde" rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 95/100. *Séduit par son charme et sa volupté.*

La Revue du Vin de France (Les grandes bouteilles de la Vallée du Rhône n°645, oct 2020) : 95/100. *Pulpeux, poivré, épicé, le fruit a conservé une belle fraîcheur. Le nez, subtil, témoigne d'un bon élevage. La bouche, ample et veloutée, rassemble une matière persistante aux tanins fins et séduisants.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : **19/20**. *Un fruité pêche de vigne très syrah, très*

aérien, ce magnifique parfum persiste en bouche avec finesse et éclat, le tannin est d'une rare élégance, ce toucher de taffetas persiste longtemps. Dans ce millésime équilibré et digeste, il goûte déjà très bien. A boire entre 2020 et 2036.

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, oct. 2018) : 98/100. *Full-bodied, yet supple and creamy, the 2016 Cote Rotie La Cote Blonde has an extra dimension to it that's unmatched by Ogier's other cuvées. Complex perfumes of roses, tea leaves and raspberries, incredibly silky tannins and trace notes of flowers and licorice on the finish all mark this as a super wine. It's nearly approachable now, but it should evolve gracefully for two decades or more. Bravo! **Drink 2020-2040.***

Jeb Dunnuck *: 97+/100. *Côte-Rôtie la Côte Blonde 2016 est plus réservée avec des fruits noirs charnus, des fleurs en décomposition, des nuances d'olive et de gibier. Il tire sur tous les cylindres en bouche, a un noyau de fruits impressionnant, des tanins polis et soyeux, une grande intensité et profondeur, et une sensation en bouche en apesanteur. Gardez-la 4 à 5 ans et cette cuvée vous charmera au cours des deux décennies suivantes.*

** **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 parcelaires de collection du Domaine Stéphane Ogier nées à l'occasion du grand millésime 2015. Pour les décennies futures ! **19/20 B+D.** 1 bouteille disponible.