

Domaine Stéphane Ogier Côtes du Rhône "Le  
Temps est Venu" (Grenache) rouge 2020  
MAGNUM

Prix du produit :

**24,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): Stéphane OGIER  
Millésime: 2020  
Appellation: Côtes du Rhône (sud)  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 150cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Le Temps est Venu  
Cépage dominant: grenache  
Alcool (%/vol.): 14,5

**Description du produit :**

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

**Domaine Stéphane Ogier "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2020 MAGNUM**

**Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 90/100.** *A blend of fruit from the Southern Rhône, the 2020 Cotes du Rhone le Temps Est Venu features a hint of garrigue set against a backdrop of ripe cherries and black cherries. Medium to full-bodied, it's a supple, silky wine to enjoy over the next 4-5 years. **Drink date 2021-2026.***

**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" Côtes du Rhône de Stéphane Ogier, à majorité grenache pour changer de l'illustre "syrah d'Ogier". Le rapport qualité-prix en devient indécent, mais ne vous attendez pas un "petit" Côtes du Rhône léger... C'est vraiment un superbe Rhône méridional, qu'on peut garder 5 ans.