

Domaine Stéphane Ogier "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2014



Prix du produit :

11,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2014

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

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

*En savoir plus sur le **domaine Michel et Stéphane Ogier** en général.*

Commentaires sur ce Côte du Rhône Le Temps est Venu 2014 de Stéphane Ogier :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc 2015): *A blend of 60% Grenache and 40% Syrah that was vinified and aged all in concrete -- and bottled early -- the 2014 Cotes du Rhone le Temps Est Venu comes from the Plan de Dieu and Visan AOCs. Medium-bodied, supple, elegant and downright sexy, with impressive notes of peppery herbs, raspberries, dried flowers and violets, it shows the forward nature of the vintage, yet has solid sweetness of fruit and plenty of charm. Drink it anytime over the coming 5-7 years.*

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 base de grenache, pour changer de l'illustre "syrah d'Ogier", avec toujours le même fameux rapport qualité - prix. 90/100 Parker.