

Place
aux
vins



CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE STÉPHANE OGIER CÔTE RÔTIE



Cépages :

- Syrah 100%



Vinification :

20% vendange entière, macération à froid en cuve inox thermo-régulée, levures indigènes. 12 mois en barriques dont 20% de bois neuf



Terroir :

Granit et schiste. Assemblage de plusieurs lieux-dits en Côte Brune et Côte Blonde.



Dégustation :

La robe de ton rubis profond aux reflets violine témoigne de l'évidente jeunesse de cette cuvée. Le nez déploie dès maintenant tout son panache entre notes poivrées, de menthol et un fond de violette. La cerise s'invite à l'aération et quelques notes finement boisées. La bouche, jeune et dynamique propose une attaque ferme et dense. Le velouté mythique des Côte-Rôtie vient ensuite pour une finale d'une grande séduction.



Accords mets /vin :

Un beau filet de pigeon ou de canard, avec un jus corsé à l'olive noire ou aux cerises.

Quelques brisures de truffe dans la sauce pour que l'accord soit parfait. Au moment du fromage, faites local, et pensez à un beau Saint Félicien crémeux.

Ou à déguster avec une épaule d'agneau confite, du gibier en sauce, canard...