



*Côte Rôtie*  
*rouge*  
*2004*  
*Domaine Stéphane Ogier*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Rhône Nord
<b>Appellation :</b>	Côte Rôtie
<b>Encépagement :</b>	Syrah
<b>Age moyen des vignes :</b>	25 ans
<b>Sous-sol :</b>	60 % Côte Blonde (granit et schiste) et 40 % Côte Brune (schiste et argiles ferrugineuses)
<b>Situation :</b>	En coteaux Sud et Sud-Est
<b>Production moyenne :</b>	12000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	30 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Raisin égrappé, fermentation en cuves inox thermo-régulées, pigeage remontage 28 jours
<b>Elevage :</b>	18 mois en fût de chêne français (1/3 neufs)
<b>Vinificateur :</b>	Stéphane Ogier
<b>Propriétaire :</b>	Domaine Ogier

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Pourpre brillant.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est pur et aérien. Les notes florales de pivoine et de violette se parent de notes chocolatées. A l'aération apparaissent également des senteurs de cerise et de fraise des bois. L'ensemble est très complexe.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est franche et de suite très volumineuse. Le milieu de bouche très gras et les tanins fins sont rapidement dynamisés par une superbe fraîcheur élégante et formidablement intégrée au vin. La finale se fait agréablement sur le chocolat et la minéralité.
<b>Global :</b>	Un très beau travail de Stéphane Ogier sur la Côte Rôtie. La droiture du vin reflète à sa juste valeur le caractère vertigineux des coteaux.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	37.00 € TTC – <b>Tarif Club : 32.60 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Rognons de veau
<b>Service :</b>	Carafer 1 heure avant de servir à 17 °C