

Côte-Rôtie Mon Village 2017



Domaine :	Stéphane Ogier
Nom du vin :	Mon Village
Millésime :	2017
Appellation :	Côte-Rôtie
Région :	Rhône
Couleur :	Vin rouge
Cépages :	100% Syrah
Terroirs :	Granit et micaschiste, assemblage de plusieurs lieux-dits en Côte Brune et Côte Blonde: Coteaux de Bassenon, Le Goutay, L'Arselie, Basset, Gerine, Bourrier, Montlis
Vendanges :	Manuelles, tri à la parcelle
Viticulture :	Raisonnée
Vinification :	20% vendange entière, macération à froid en cuve inox thermo-régulée, levures indigènes
Degré d'alcool :	13,5 %
Elevage :	18 mois en barriques dont 20% de bois neuf

Dégustation & accords



Oeil :	Robe rubis-poupre
Nez :	Arômes de petits fruits rouges et noirs (cassis), de fleur, de menthe et de tapenade
Bouche :	Riche et juteuse
Boire avant :	2027-2032
Ouvrir :	Carafer 1 heure avant
Servir :	À 16-18°C



ACCORDS METS/VINS : À déguster avec une épaule d'agneau confite, du gibier en sauce, canard...