

# Domaine Stéphane Ogier "L'âme Soeur" (Syrah de Seyssuel) rouge 2014

Prix du produit :

**210,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2014

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: L'Âme Soeur (syrah de Seyssuel)

RVF: 15/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER**

Commentaires sur ce **Domaine Stéphane Ogier "L'âme Soeur" (Syrah de Seyssuel) 2014 :**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc. 2016): 92/100. *I was shocked how good the 2014 L'Ame Soeur showed and this region, located just outside the village of Vienne, needs to be on readers' radar. I suspect it will have its own appellation in two to three years, as well. This medium-bodied, structured red has obvious minerality as well as lots of sweet black cherries, black raspberries and olive aromatics, with ultra-fine tannin and a fresh, focused style on the finish. It will drink nicely for 10-12 years. Drink 2016 - 2028.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

L'envie de traverser le Rhône a été plus forte... Sur les terres abruptes de Seyssuel, la similitude paraît évidente... Ces terrasses de schistes, exposées plein sud, brillent comme un trésor. Elles

---

surplombent le fleuve, ainsi miroir de mes premiers terroirs. Je savais alors que j'avais trouvé l'âme soeur de mon village...

**Surface du vignoble** : 1.5Ha.

**Rendement** : 35 Hl/Ha.

**Production** : 7 000 bouteilles.

**Cépage** : 100% Syrah.

**Age du vignoble** : 13 ans.

**Densité de plantation** : 10.000 pieds/ha.

**Terroir** : Micaschiste.

**Localisation** : Seyssuel au nord de Vienne. Rive gauche du Rhône.

**Vendanges** : Manuelles. Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie.

**Vinification** : Égrappage et macération à froid en cuves inox thermo-régulées. Levures indigènes.

**Élevage** : 18 mois en barrique, dont 20% de bois neuf la première année d'élevage.

**Capacité de vieillissement** : 10 à 15 ans.

#### **Description brève du produit :**

La "curiosité" de Stéphane Ogier... Selon lui peut-être meilleur qu'un Côte-Rôtie... grâce à un terroir et une exposition exceptionnels, en attendant l'appellation "Seyssuel" officielle. 92/100 Parker.