

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.