

# Domaine Stéphane Ogier "Blanc d'Ogier" 2018



Prix du produit :

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2018

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Blanc d'Ogier

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE S. OGIER  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Stéphane Ogier "Blanc d'Ogier" 2018

Présentation par le vigneron :

"Assemblés pour leur incroyable complémentarité, la Roussanne, la Marsanne et le Viognier parviennent à exprimer ensemble toute leur finesse. Blanc d'Ogier part à la découverte de ces trois cépages exclusifs de la Vallée du Rhône."

*Lire les commentaires du millésime précédent*

**Fiche technique rédigée par le domaine**

**Taux d'alcool : 12,5 %**

**Surface du vignoble : 1,5 Ha**

---

**Rendement** : 11 Hl/Ha – Exceptionnellement bas (gel de printemps et sécheresse de l'été)

**Production** : 2200 bouteilles

**Cépage** : 50% Viognier, 25% Marsanne, 25% Roussanne

**Age du vignoble** : 10 à 25 ans

**Densité de plantation** : 7500 pieds/Ha

**Terroir** : Granit

**Localisation** : Tupin-Semons, Ampuis et Malleval

**Vendanges** : Manuelles

Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie

**Vinification** : Pressurage direct

Levures indigènes

**Elevage** : 10 mois en barriques et cuves sur lies fines

**Capacité de vieillissement** : 2 à 3 ans

**Description brève du produit :**

Une jolie et simple cuvée de Stéphane Ogier pour partir à la découverte des 3 cépages blancs de la Vallée du Rhône.