

Domaine Stéphane Ogier "Syrah d'Ogier" rouge 2018



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2018

Appellation: Vin de France (Rhône)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Syrah d'Ogier

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Domaine Stéphane Ogier "Syrah d'Ogier" 2018

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Surface du vignoble : 5 Ha

Rendement : 45 Hl/Ha

Production : 30 000 bouteilles

Cépage : 100% Syrah

Age du vignoble : 20 ans

Densité de plantation : 8 000 pieds/ha

Terroir : Galets roulés

Localisation : Plateau de Louze (Isère)

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 : 12 mois en barrique, pas de bois neuf

Capacité de vieillissement : 5 ans

Description brève du produit :

Stéphane Ogier continue, malgré sa désormais immense renommée internationale, à vinifier ses deux "petits" vins: "Le Temps est venu" (à base de grenache) et cette fameuse "Syrah d'Ogier", superbe rapport qualité-prix. Attention, ce n'est pas un "petit vin" malgré son prix, il se gardera au moins 2 ou trois ans dans une bonne cave !