

# Domaine Stéphane Ogier "Syrah d'Ogier" rouge 2020



Prix du produit :

**90,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2020

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

**Description du produit :**

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

**Domaine Stéphane Ogier "Syrah d'Ogier" 2020**

**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". Attention, ce n'est pas un "petit vin" malgré son prix, il est élevé en fûts et se gardera au moins 2 ou trois ans dans une bonne cave !