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 !