

# Domaine Stéphane Ogier "Syrah d'Ogier" 2015



**Prix du produit :**

**60,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2015

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Syrah d'Ogier

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER**

**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.