

Domaine Stéphane Ogier "L'âme Soeur" (Syrah de Seyssuel) rouge 2016 MAGNUM

Prix du produit :

225,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2016

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: L'Âme Soeur (syrah de Seyssuel)

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier "L'âme Soeur" (Syrah de Seyssuel) 2016 MAGNUM

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 2018): 92/100. *Ogier planted his Seyssuel vineyards in several phases, beginning in 2001. The 2016 L'Ame Soeur Syrah de Seyssuel is the best example of this cuvée yet, combining subtle vanilla notes with raspberries, blueberries and tea leaves in a complex, seamless fashion. Medium to full-bodied, it's silky, sexy and long on the finish. Drink date 2018 - 2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

L'envie de traverser le Rhône a été plus forte... Sur les terres abruptes de Seyssuel, la similitude

paraît évidente... Ces terrasses de schistes, exposées plein sud, brillent comme un trésor. Elles surplombent le fleuve, ainsi miroir de mes premiers terroirs. Je savais alors que j'avais trouvé l'âme soeur de mon village...

Surface du vignoble : 1.5Ha.

Rendement : 35 Hl/Ha.

Production : 7 000 bouteilles.

Cépage : 100% Syrah.

Age du vignoble : 13 ans.

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha.

Terroir : Micaschiste.

Localisation : Seyssuel au nord de Vienne. Rive gauche du Rhône.

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 : 18 mois en barrique, dont 20% de bois neuf la première année d'élevage.

Capacité de vieillissement : 10 à 15 ans.

Description brève du produit :

La "curiosité" de Stéphane Ogier... Selon lui peut-être meilleur qu'un Côte-Rôtie... grâce à un terroir et une exposition exceptionnels, en attendant l'appellation "Seyssuel" officielle. 92/100 Parker.