Domaine Stéphane Ogier "Syrah d'Ogier" rouge 2017

Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2017
Appellation: Vin de France (Rhône)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 8-10 €
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" 2017

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.