

Domaine Stéphane Ogier "Blanc d'Ogier" 2018



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2018

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Blanc d'Ogier

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

Une jolie et simple cuvée de Stéphane Ogier pour partir à la découverte des 3 cépages blancs de la Vallée du Rhône.

Description du produit :

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

Domaine Stéphane Ogier "Blanc d'Ogier" 2018

Présentation par le vigneron :

"Assemblés pour leur incroyable complémentarité, la Roussanne, la Marsanne et le Viognier parviennent à exprimer ensemble toute leur finesse. Blanc d'Ogier part à la découverte de ces trois cépages exclusifs de la Vallée du Rhône."

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche technique rédigée par le domaine

Taux d'alcool : 12,5 %

Surface du vignoble : 1,5 Ha

Rendement : 11 Hl/Ha – Exceptionnellement bas (gel de printemps et sécheresse de l'été)

Production : 2200 bouteilles

Cépage : 50% Viognier, 25% Marsanne, 25% Roussanne

Age du vignoble : 10 à 25 ans

Densité de plantation : 7500 pieds/Ha

Terroir : Granit

Localisation : Tupin-Semons, Ampuis et Malleval

Vendanges : Manuelles

Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie

Vinification : Pressurage direct

Levures indigènes

Elevage : 10 mois en barriques et cuves sur lies fines

Capacité de vieillissement : 2 à 3 ans