

# Domaine Stéphane Ogier "L'âme Soeur" (Syrah de Seyssuel) rouge 2017

Prix du produit :

**300,00 €**



## caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2017

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: L'Âme Soeur (syrah de Seyssuel)

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: syrah

## 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 Czerwinski/Parker.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Stéphane Ogier "L'âme Soeur" (Syrah de Seyssuel) 2017**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, décembre 2019): 92/100. *The 2017 L'Ame Soeur Syrah de Seyssuel has shed much of the dark, brooding character it showed last year,*

---

*revealing charming notes of red raspberries and black tea. It's medium to full-bodied but pretty and lacy in its tannic structure, with a long, silky-textured finish. Drink date 2019 - 2025.*

**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.