

# Domaine Stéphane Ogier "Syrah d'Ogier" rouge 2018



**Prix du produit :**

**66,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2018

Appellation: Vin de France (Rhône)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Syrah d'Ogier

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14,5

**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. Attention, ce n'est pas un "petit vin" malgré son prix, il se gardera au moins 2 ou trois ans dans une bonne cave !

**Description du produit :**

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

**Domaine Stéphane Ogier "Syrah d'Ogier" 2018**

**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