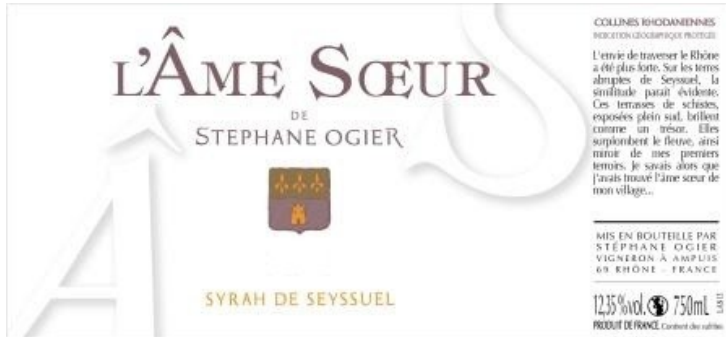


Domaine Stéphane Ogier "L'âme Soeur" (Syrah de Seyssuel) rouge 2018



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2018

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 93/100

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. 91-93/100 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, mai 2021) : 93/100. *Consumers who like their Syrah with more tartness and red fruit should give the 2018 L'Ame Soeur Syrah de Seyssuel a try. Bright raspberries appear on the nose, accented by hints of peppery spice, licorice and mocha. It's*

*medium to full-bodied, concentrated and richly textured on the palate, with softly dusty tannins that linger on the finish. This seems a bit beefier and richer than when I last tasted it, yet still retains plenty of charm. Drink it over the next decade. **Drink date 2021-2030.***

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, décembre 2019): 92/100. *Prettier in style than his Saint Joseph, Ogier's 2018 L'Ame Soeur Syrah de Seyssuel showcases raspberries and fine herbs, without much in the way of dark, savory overtones. It's medium to full-bodied and silky in feel, almost diaphanous, yet with plenty of substance at the same time. It should be drinkable on the young side. Drink date 2020 - 2027.*

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.