

# Domaine Stéphane Ogier "Blanc d'Ogier" 2022



**Prix du produit :**

**90,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2022

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 CUVÉES EN STOCK**

Domaine Stéphane Ogier "Blanc d'Ogier" 2022

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."*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine**

**Surface du vignoble :** 1,5 Ha

**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 Mallevall

**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