

# Domaine Stéphane Ogier "Syrah d'Ogier" rouge 2022



Prix du produit :

**84,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Stéphane OGIER  
Millésime: 2022  
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

**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". Attention, ce n'est pas un "petit vin" malgré son prix, il est élevé en fûts et se gardera au moins 3 ou 4 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" 2022**

**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