

Domaine Stéphane Ogier "Syrah d'Ogier" rouge 2023




STEPHANE OGIER
VIGNERON EN COTE D'OR

Prix du produit :

81,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2023

Appellation: Vin de France (Rhône)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5

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". 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 ! Il nous a particulièrement plu en 2023.

Description du produit :

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

Domaine Stéphane Ogier "Syrah d'Ogier" 2023

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