

STEPHANE OGIER

CÔTES-RÔTIE RESERVE

Rhône , France



Disponibilité Saq +12188389

Humain Stéphane Ogier

Millésime 2011

Appellation Côte Rôtie

Sols Granite Schiste

Altitude Des Vignes Variable

Orientation Sud Sud-Est

Cépages 100% Syrah

Viticulture Raisonnée

Palissage Échalas

Pi/Hect 10 000 pi/ha

HI/Hect 35 hl/ha

Vendanges Manuelles. Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie

Vinification Semi-égrappage et macération à froid en cuves inox thermo-régulées

Levures Indigènes

Élevage 18 mois en barriques dont 20 % de bois neuf les 12 premiers mois d'élevage.

Alcool 13% alc./vol

Sulfites 58 mg/l

Sucre 0.2 g/l

Acidité 3.42 g/l

Couleur Rouge rubis

Dégustation Très riche, sur des notes de mûre, de cassis, de myrtille, des arômes épicés et une nuance florale évoquant la violette.

Température De 14-16°C

Service

BOIRES
