

STEPHANE OGIER

CÔTE RÔTIE VILLAGE

Rhône , France



Disponibilité	SERVICES SPEC
Humain	Stéphane Ogier
Millésime	2014
Appellation	Côte Rôtie
Sols	Granite et schistes
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	20% vendange entière, macération à froid en cuves inox themro-régulées
Levures	Indigènes
Élevage	12 mois en barrique, dont 20% de bois neuf
Alcool	13% alc./vol.
Sulfites	55 mg/l
Sucre	0.2 g/l
Acidité	3.6 g/l
Couleur	Rouge rubis
Dégustation	Arômes de petits fruits rouges et noirs, de fleur, de menthe et de tapenade. Bouche riche et juteuse
Température De Service	14-16°C

BOIRES