STEPHANE OGIER

LA ROSINE

Rhône , France

Disponibilité	SERVICES SPEC
Humain	Stéphane Ogier
Millésime	2015
Appellation	IGP Collines Rhodaniennes
Lieu, Lieux-Dits	Coteaux de Tupin + Semons
Sols	Granite
Altitude Des Vignes	290 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud Sud-Est
Cépages	100 % Syrah
Viticulture	Raisonnée
Palissage	Échalas
Pi/Hect	10 000 pi/ha
Hl/Hect	40 hl/ha
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
Alcool	12.5% alc./vol.
Sulfites	30 mg/l
Sucre	0.4 g/l
Acidité	3.07 g/l
Couleur	Rouge rubis
Dégustation	Vin aux notes de fruits noirs intenses qui explosent dans une bouche de grande concentration, généreuse et taillée pour la garde.
Température De Service	14-16°C