

STEPHANE OGIER

L'ÂME SŒUR

Rhône , France



Disponibilité SERVICES SPEC

Humain Stéphane Ogier

Millésime 2014

Appellation Collines rhodaniennes - Syrah de Seyssuel

Lieu, Lieux-Dits Seyssuel

Sols Micaschiste

Altitude Des Vignes 300 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

HI/Hect 35 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 18 mois en barrique, dont 20% de bois neuf la première année d'élevage

Alcool 12.5% alc./vol.

Sulfites 61 mg/l

Sucre <0.2 g/l

Acidité 3.57 g/l

Couleur Rouge rubis

Dégustation Cassis, de violette, de tapenade avec une nuance vanillée. Bouche fine et élégante, très bon équilibre entre la richesse et l'acidité, des tanins mûrs

Température De 14-16°C

Service

BOIRES