## **STEPHANE OGIER**

## **LE TEMPS EST VENU**

Rhône, France



Disponibilité Saq +13314914

Humain Stéphane Ogier

Millésime 2015

Appellation Côtes du Rhône

Lieu, Lieux-Dits Violès

**Sols** Cailloutis calcaires sur argiles bleues

Altitude Des Vignes 98 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud

Cépages 60 % Grenache 40 % Syrah

Viticulture Raisonnée
Palissage Échalas
Pi/Hect 7 000 pi/ha
HI/Hect 40 hI/ha

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

Vinification Vendange entière en cuves béton thermo-régulées

Levures Indigènes

Élevage 10 mois en cuve béton

Alcool 14 % alc./vol.

Sulfites 52 mg/l

Sucre 1.1 g/l

Acidité 3.22 g/l

Couleur Rouge rubis

**Dégustation** Mi-corsé et riche, beaucoup de fraîcheur et de personnalité. Belle

ongueur

**Température De** <sup>14-16°C</sup>

Service