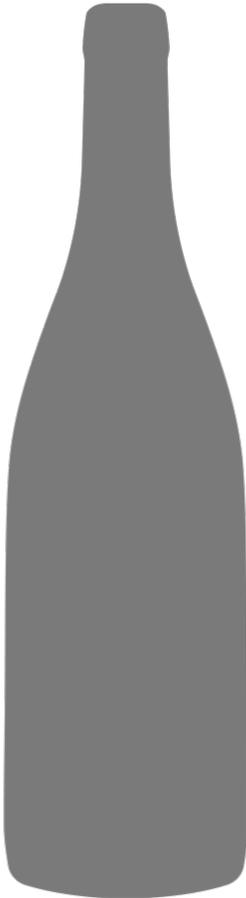


STEPHANE OGIER

ST-JOSEPH LE PASSAGE BLANC

, France



Disponibilité SERVICES SPEC
Humain Stéphane Ogier
Millésime 2015
Appellation Saint Joseph
Lieu, Lieux-Dits Mallevall
Sols Granite
Altitude Des Vignes 250 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation Sud Sud-Est
Cépages 100% Marsanne
Viticulture Raisonnée
Palissage Échalas
Pi/Hect 8 000 pi/ha
HI/Hect 40 hl/ha
Vendanges Manuelles. Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie
Vinification Pressurage direct. Fermentation en fût de gros contenant (500l et foudre)
Levures Indigènes
Élevage 10 mois sur lies fines
Alcool 13% alc./vol
Sulfites 55.3 mg/l
Sucre 0.2 g/l
Acidité 0.41 g/l
Couleur Doré
Dégustation Arômes de fruits tropicaux, de fleurs d'oranger. Bouche structurée et élégante, pure et fraîche.
Température De Service 12°C