STEPHANE OGIER

SYRAH D'OGIER

Rhône , France



Disponibilité	Saq à venir
Humain	Stéphane Ogier
Millésime	2015
Appellation	IGP Collines Rhodaniennes
Lieu, Lieux-Dits	Plateau de Louze
Sols	Galets roulés
Altitude Des Vignes	260 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud Sud-Est
Cépages	100 % Syrah
Viticulture	Raisonnée
Palissage	Échalas
Pi/Hect	8 000 pi/ha
Hl/Hect	45 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	50 mg/l
Sucre	0.2 g/l
Acidité	3.47 g/l
Couleur	Rouge rubis
Dégustation	Épices et des parfums fruités, suaves et richement expressifs.
Température De Service	14-16°C