

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

HI/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 14-16°C

Service

BOIRES