STEPHANE OGIER



LE TEMPS EST VENU

CÔTES DU RHÔNE

Taux d'alcool	13 %
Surface du vignoble	11 Ha
Rendement	40 Hl/Ha
Production	60 000 bouteilles
Cépages	25% Grenache Blanc 25% Roussanne 25% Clairette 10% Viognier 10% Marsanne 5% Bourboulenc
Age du vignoble	20 à 40 ans
Densité de plantation	4 000 pieds/Ha
Terroir	Argile Blanche –Sableux exposition Sud-Ouest
Localisation	Seguret (Vaucluse)
Vendanges	Manuelles
Vinification	Cuves-béton thermo-régulées Levures indigènes
Elevage	6 mois en cuve béton
Capacité de vieillissement	3 à 5 ans

Domaine STEPHANE OGIER – 97 Route de la Taquière – 69420 Ampuis
04.74.56.10.75 / contact@domaine-ogier.fr / www.stephaneogier.fr