STEPHANE OGIER



LA ROSINE

SYRAH

Taux d'alcool	13 %
Surface du vignoble	7,5 Ha
Rendement	45 Hl/Ha
Production	44 000 bouteilles
Cépage	98% Syrah / 2% Viognier
Age du vignoble	20 à 30 ans
Densité de plantation	9 à 10 000 pieds/Ha
Terroir	Granite
Localisation	Coteaux de Tupin-Semons
Vendanges	Manuelles Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie
Vinification	Vendanges égrappées partiellement (80 à 100 %). Fermentation naturelle en levures indigènes et macération de 18 à 21 jours en cuves inox thermorégulées
Elevage	12 mois en barrique de chêne français de 228 litres, pas de bois neuf
Capacité de vieillissement	5 à 10 ans

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