



STEPHANE OGIER

CÔTE-RÔTIE

MES GRANDS LIEUX

CÔTE-RÔTIE

APPELLATION CÔTE-RÔTIE CONTRÔLÉE

De ces coteaux escarpés, la beauté de Côte-Rôtie m'apparaît dans toute sa splendeur. Profondément épris de ces paysages, j'ai souhaité leur rendre hommage dans un assemblage qui révèle leur diversité. Reflet de mes plus beaux lieux-dits, cette cuvée célèbre la complexité de mes meilleures parcelles de « Blonde » et « Brune ». Après deux ans d'élevage et huit ans d'attente en cave, elle se livre aujourd'hui entre force et finesse.

MIS EN BOUTEILLE PAR
STÉPHANE OGIER
VIGNERON À AMPUIS
69 RHÔNE - FRANCE

13,5 % vol.  750mL LCR15

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE
Contient des sulfites - Contains sulphites

TERROIR 74% Brune - micaschiste
26% Blonde - granite et gneiss

PARCELLAIRES
assemblage de 11 Lieux-dits

MILLESIME
2015

PENTE
De 10 à 60%

VENDANGES
Du 05/09 au 12/09/2015

ELEVAGE
20 mois en fûts de 228L

VIEILLISSEMENT

*10 ans
dans les caves
du domaine*

EXPOSITION
Sud / Sud-Est

CÉPAGES
Syrah 97% - Viognier 3%

ALTITUDE
De 150 à 320 m

VINIFICATION Levure indigène
32% vendange entière

NBRE DE BOUTEILLES
18 909