

Place
aux
VINS



CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE STÉPHANE OGIER
COLLINES RHODANIENNES
SYRAH D'OGIER



Cépages :

- Syrah 100%



Vinification :

Égrappage et macération à froid en cuves inox thermo-régulées.

Levures indigènes. 12 mois en barrique, pas de bois neuf.



Terroir :

Galets roulés.



Dégustation :

Très belle Syrah de jeunes vignes, élaborée par l'incontournable Stéphane Ogier, vigneron d'Ampuis.

Le vin arbore une robe rubis soutenu, aux reflets violacés. Le nez, agréable et fruité, exprime des arômes de fruits frais, de cerise, de violette et de pivoine, avec une pointe d'épices. La bouche est ronde et souple, avec des tanins fins et croquants, une expression aromatique sur le

fruit et les notes florales. Bel équilibre et caractère charmeur pour ce vin de plaisir.



Accords mets / vin :

Apéritif. [Grillades](#). Charcuterie.
Onglet à l'échalote. Carré
d'agneau et tomates farcies.