

Domaine Stéphane Ogier

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

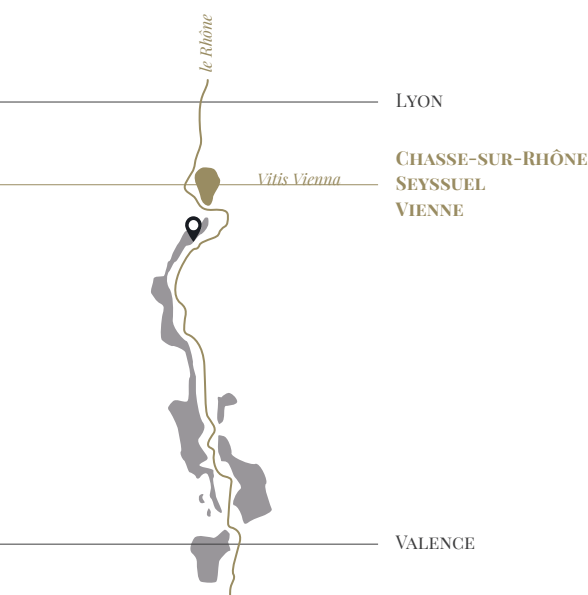


« Peu de temps après mon installation sur le domaine familial, je me suis intéressé au vignoble de Seyssuel. Des proches y étaient propriétaires et j'ai tout de suite été séduit par les coteaux, le terroir et son potentiel à produire des grands vins. J'ai planté ma première vigne en 2001. »




Ancrée à Ampuis depuis de nombreuses générations, ma famille a toujours travaillé dans les vignes. En prenant la succession de mon père Michel en 1998, j'ai choisi de faire un travail précis sur nos différents terroirs afin de révéler le caractère unique de ces lieux remplis d'histoire.

Au plus proche de la vigne, nous nous attachons à révéler l'élégance typique de cette appellation. La gamme que nous proposons est donc fidèle à nos racines et représente, pour nous, l'aboutissement d'une longue histoire et d'un passionnant travail au quotidien.

Sur les coteaux de Seyssuel, je produis le vin l'Âme Sœur, depuis 2004, un vin qui révèle toute la finesse et la qualité de ce grand terroir.



9 97 ROUTE DE LA TAQUIÈRE
69420 AMPUIS

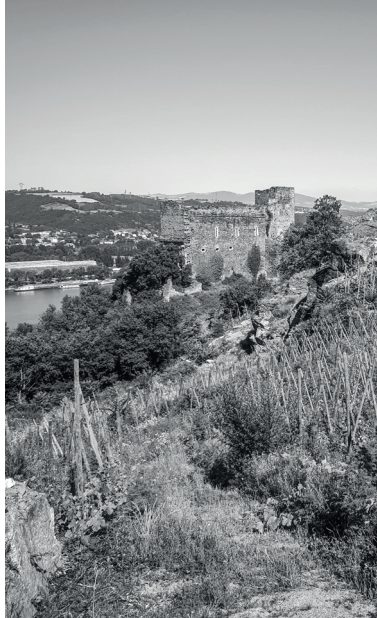
+33 (0)4 74 56 10 75
contact@domaine-ogier.fr
www.stephaneogier.fr   

ŒNOTOURISME

VISITE ET DÉGUSTATION

ACCUEIL DE GROUPE

SUR RÉSERVATION



L'ÂME SŒUR

Les vignes

Cépage

100 % syrah
Vignes de 20 ans pour les plus
anciennes sur une surface de 3,5ha

Terroir

Seyssuel au nord de Vienne, rive
gauche du Rhône
Micaschiste

Rendements

35 hL/ha sur une densité de
plantation de 10 000 pieds/ha

Vendanges

Vendanges manuelles

En cave

Vinification

Tri à la parcelle et table de tri à
l'entrée de la cuverie
Égrappage et macération à froid
en cuves inox thermorégulées
Levures indigènes

Élevage

18 mois en barrique



vin rouge

