



Vin de Pays des Collines Rhodaniennes *La Rosine Syrah 2006* *Domaine Stéphane Ogier*

Caractéristiques

Région :	Rhône Nord
Appellation :	Vin de Pays des Collines Rhodaniennes
Encépagement :	Syrah
Age moyen des vignes :	15 – 20 ans
Sous-sol :	Granitique
Situation :	Terroirs de Tupin (typé côte blonde) en coteaux
Production moyenne :	30 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl / ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermorégulée, levures indigènes
Elevage :	12 mois en barrique de 228 litres (bois de 1 à 6 vins)
Vinificateur :	Stéphane Ogier
Propriétaire :	Famille Ogier

Analyse

Visuel :	Robe rubis sombre.
Olfactif :	Le nez est d'une grande classe et d'une superbe pureté. La juste maturité du fruit dégage des notes fraîches de cerises et de cassis. On distingue également des parfums complexes d'herbes (thym, romarin) et d'olives noires.
Gustatif :	La bouche, elle aussi est d'une grande race avec une attaque dense et volumineuse. Le vin gagne ensuite en longueur et développe une intense acidité minérale. Les tanins sont d'une véritable noblesse de constitution, présents, mais fins en diable.
Global :	Cette cuvée est un véritable coup de cœur qui égale en qualité bien des Côtes Rôties. Quelle race et quelle harmonie !

Dix-verres

Apogée :	2008 – 2020
Prix estimé à ce jour :	16.00 € TTC – prix club : 14.50 € TTC
Accords mets - vin :	Râbles de lapin à la provençale, risotto aux tomates séchées
Service :	Servir à 17 °C, carafes 1 heure