

# Domaine Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleval" blanc sec 2014



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Stéphane OGIER  
Millésime: 2014  
Appellation: Condrieu  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: La Combe de Malleval  
RVF: 16,5/20  
Bettane + Desseauve: 17/20

## Description brève du produit :

LE Condrieu de Stéphane Ogier, talentueux vigneron désormais réputé dans le monde entier... qui a su rester à des niveaux de prix abordables pour des qualités hors du commun. 16,5/20 RVF.

## Description du produit :

*En savoir plus sur le **domaine Michel et Stéphane Ogier** en général*

Commentaires sur ce Condrieu **La Combe de Malleval** 2014 de Stéphane Ogier :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : 16,5/20. *La Combe de Malleval est plus confit [que viognier de Rosine, ndlr] dans les arômes avec un élevage très fin qui souligne la palette aromatique.*

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : 17/20. *Fruité jaune mûr mais élégant, bouche finement*

*étirée par de petits amers et portée par une structure saline, beaucoup de charme et de finesse, tout en élégance et en pureté fraîche. Apogée de 2016 à 2029.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation :** Condrieu.

**Cuvée :** La Combe de Malleval.

**Couleur :** Blanc.

**Taux Alcool :** 13.5%

**Surface du vignoble :** 3 Ha.

**Rendement :** 35 Hl/Ha.

**Cépage :** 100% Viognier.

**Age du vignoble :** 25 ans.

**Densité de plantation :** 10 000 pieds/ha.

**Terroir :** Granit.

**Localisation :** « Veauvignière » à Malleval et lieu-dit « La Combe » à St Pierre de Bœuf.

**Vendanges :** Manuelles. Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie.

**Vinification :** Pressurage direct. Fermentation en fût de gros contenant (350l et foudre). Levures indigènes.

**Élevage :** 10 mois sur lies fines.