

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 Mallevall.

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 Mallevall et lieu-dit « La Combe » à St Pierre de B?uf.

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.