

# Domaine Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleval" blanc sec 2015



Prix du produit :

**216,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Stéphane OGIER  
Millésime: 2015  
Appellation: Condrieu  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: La Combe de Malleval  
RVF: 16/20  
Wine Advocate (Parker): 94/100  
Cépage dominant: viognier

## Description brève du produit :

**16/20 RVF.** Le "simple" Condrieu de Stéphane Ogier dans un grand millésime, qui a su rester à un niveau de prix abordable pour une qualité irréprochable. **94/100** Dunnuck-Parker.

## Description du produit :

### PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce

### Domaine Stéphane Ogier Condrieu Combe de Malleval 2015 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 16/20. Nous préférons le Condrieu "La Combe de Malleval" à la grande cuvée du domaine "Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay".

*Plus harmonieux avec moins de richesse et d'opulence.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 94/100. *Stephan commented that he did everything he could to maintain freshness in his 2015 whites, and he's done a fabulous job with both Condrieu releases. The 2015 Condrieu La Combe de Malleval comes from two separate parcels and offers a textbook array of apricot, flower oil, crushed rocks and sappy flowers, with building depth and richness on the palate. It's a gorgeous Condrieu that will be even better this time next year and drink well for 4-5 years at a minimum. Drink 2016-2021.*

**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 Boeuf.

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

**Élevage :** 10 mois sur lies fines.