

# Domaine Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleva" 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 Malleva

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 Malleva 2015 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 16/20. *Nous préférons le Condrieu "La Combe de Malleva" 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 Mallevall 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 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 Boeuf.

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

**Élevage :** 10 mois sur lies fines.