

# Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2015



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2015

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Viognier de Rosine

Wine Advocate (Parker): 90/100

**Description brève du produit :**

Ce vin "en jette". La parcelle historique du domaine Ogier, certes pas située dans l'appellation Condrieu, mais vinifiée comme telle et bichonnée toute l'année avec les mêmes soins... pour les amateurs d'exubérance et de fraîcheur, à prix modéré ! 90/100 Parker.

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DOMAINE STEPHANE OGIER**

Commentaires sur ce **Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2015** :

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 90/100. *Leading off the Viognier/Condrieu releases, the 2015 Viognier de Rosine comes from a higher elevation site in a cool terroir located just off the southern/western end of Côte Rôtie. Clean, fresh and elegant, with beautiful white peach, crisp tangerine and sappy flower characteristics, drink this medium-bodied, lively, impeccably made white over the coming couple of years. Drink 2016-2019.*

---

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

Un IGP des Collines Rhodaniennes digne d'un Condrieu, élaboré avec le même cépage, le viognier.

**Cépage** : 100% Viognier.

**Terroir** : granitique

**Vinification** : Egrappage/pressurage ou pressurage direct. Fermentation pour un 1/3 en cuve inox, et 2/3 en barrique de 225 litres, avec système de contrôle de température barrique par barrique.

**Élevage** : 10 mois sur lies fines avec bâtonnage. 15% de bois neuf.

**Capacité de vieillissement** : 3/5 ans.