

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



Prix du produit :

**111,00 €**

## 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  
Wine Advocate (Parker): 94/100  
Cépage dominant: viognier

## Description brève du produit :

Le "simple" Condrieu de Stéphane Ogier, talentueux vigneron désormais réputé dans le monde entier... qui a su rester à un niveau de prix abordable pour une qualité irréprochable.

## Description du produit :

### PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

## 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.