

Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2016



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2016

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Viognier de Rosine

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

Ce vin "en jette". La parcelle historique du domaine Stéphane 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 !

Description du produit :

PRESENTATION DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017): 14,5/20, fourchette d'apogée 2017-2024. *Fruité pur et gourmand, bouche délicate, harmonie, développement salin, superbe équilibre.*

Robert Parker's Wine Advocate - Joe Czerwinski (Dec, 2017) : 88/100. *The 2016 Viognier de Rosine Vin de Pays offers floral, varietally true aromas, then follows those up with medium body, a plump, appealing mouthfeel and a fresh, clean finish. It's a good introduction to the variety for drinking over the next couple of years.*

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.