

Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2017



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2017

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Viognier de Rosine

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE S. OGIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2017

Lire les commentaires du millésime précédent

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.

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, en toute simplicité, à prix modéré !