

# Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2019



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2019

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): 91/100

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, en toute simplicité, à prix modéré !

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2019**

**Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2021) : 91/100.** *The honeyed, apricot-scented 2019 IGP Collines Rhodaniennes Viognier de Rosine is a terrific representation of what*

---

*can be a finicky grape variety. There's some toasty oak influence, but it's in balance with the wine's effusive ripeness and subdued florals. Medium to full-bodied, with a silky mouthfeel and lingering finish, this is my favorite Rosine to date. **Drink date 2021-2024.***

**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.