Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2020

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2020
Appellation: IGP collines Rhodaniennes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
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

Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2020

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 89/100. *A nicely balanced example of Viognier, the 2020 Vin de France Viognier de Rosine boasts appealing scents of fresh florals, citrus fruit, apricot and pineapple. It's only medium-bodied, but silky textured and refreshing, with a faint chalkiness on the finish. Drink it young.* ***Drink date 2021-2023****.*

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 :

90/100 Czerwinski/Parker. 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 !