

# Domaine Michel et Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleval" blanc sec 2012 (75 cl)



Prix du produit :

**210,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2012

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Combe de Malleval

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

**Description du produit :**

En savoir plus sur le **domaine Michel et Stéphane Ogier** en général.

**Commentaires sur ce vin en particulier:**

**Guide Bettane et Desseauve 2015:** Sur la poire, gras, net, onctueux, facile mais malchanceux de se comparer aux vieilles-vignes ! Apogée de 2014 à 2018.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, Déc. 2013) : *More deep and layered, the 2012 Condrieu La Combe de Malleval offers knockout aromas and flavors of tangerine, apricot, white flowers and lychee nut. A classic Condrieu, with beautiful aromatics, plenty of texture and a clean finish, enjoy it over the coming 3-5 years.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

---

**Surface du vignoble** : 3 Ha.

**Rendement** : 35 Hl/Ha.

**Production** : 14 000 bouteilles.

**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 B?uf

**Vendanges** : Manuelles. Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie.

**Vinification** : Pressurage direct. Fermentation en fût de gros contenant (350l et foudre). Levures indigènes.

**Élevage** : 10 mois sur lies fines.

#### **Description brève du produit :**

LE Condrieu de Stéphane Ogier, talentueux vigneron désormais réputé dans le monde entier... qui a su rester à des niveaux de prix abordables pour des qualités hors du commun.