Domaine Stéphane Ogier Condrieu "Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay" blanc sec 2019

Prix du produit :

468,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2019
Appellation: Condrieu
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay
RVF: 96/100
Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Condrieu Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay 2019 de Stéphane Ogier :

Commentaire du domaine : *Sur ces hauteurs confidentielles, les ceps se parent d'or. Cette petite parcelle inestimable cultive l'excellence. Fièrement enracinées sur leur piédestal de granit, les vieilles vignes dévoilent toute leur délicatesse. Vendangé plus tardivement, ce Condrieu n'en est que plus riche, plus vif et se garde, précieusement, comme le plus onctueux des trésors.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 96/100. *"La sélection dégustée est largement conforme à nos attentes. Le Condrieu "Les VIeilles Vignes de Jacques Vernay" est sans aucun doute un des meilleurs de l'appellation, avec une définition qui force le respect. Le terroir lui confère une admirable fraîcheur et l'ensemble est parfaitement calé, libérant une finale nerveuse et saline."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Condrieu.
Surface du vignoble : 0,3 Ha.
Rendement : 35 Hl/Ha.
Production : 1 500 bouteilles.
Cépage : 100% Viognier.
Age du vignoble : 60 ans.
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.
Terroir : Granit.
Localisation : Lieu-dit « La Combe »
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 :

96/100 RVF. La Grande Cuvée parcellaire de Condrieu signée Stéphane Ogier, baptisée en hommage à Jacques Vernay.