Domaine Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleval" blanc sec 2013 (75 cl)

Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2013
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: 14.5/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *les blancs sont vraiment réussis. Il faut avouer que ce beau millésime 2013 à Condrieu peut générer des vins larges manquant de fraîcheur. Ici ce n'est pas le cas. La Combe de Malleval est plus sur l'abricot et la bergamote dans les arômes, mais la bouche est bien domptée par une belle fraîcheur et énergie.*

mybettanedesseauve.fr : *Exotique sans excès, gras sans éc?urement, ce condrieu passe le cap de la fameuse « typicité ».*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Appellation : Condrieu**.**
Cuvée : La Combe de Malleval.
Couleur : Blanc**.**

Millésime : 2013.
Taux Alcool : 13.5%
Surface du vignoble : 3 Ha.
Rendement : 35 Hl/Ha.
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. 16/20 RVF.