

# Domaine Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleva" blanc sec 2023



Prix du produit :

**270,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2023

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Combe de Malleva

RVF: 95/100

Cépage dominant: viognier

Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

**95/100 RVF.** Le "simple" Condrieu de Stéphane Ogier dans un très beau millésime bien vif, avec un bel équilibre entre richesse et fraîcheur.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Stéphane Ogier Condrieu Combe de Malleva 2023**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept. 2025) : **95/100**. *Les condrieux sont éclatants, limpides, magnifiques de profondeur, avec des finales très digestes qui effacent*

---

*totalemment le caractère variétal du viognier.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation :** Condrieu.

**Cuvée :** La Combe de Malleva.

**Couleur :** Blanc.

**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 Malleva et lieu-dit "La Combe" à St Pierre de Boeuf.

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

**Élevage :** 10 mois sur lies fines.