Domaine Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleval" 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 Malleval
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 Malleval 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*

totalement le caractère variétal du viognier.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Condrieu**.**

Cuvée : La Combe de Malleval.

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 Malleval 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.