

Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2024



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2024

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

92/100 Castaing/Parker. Ce vin "en jette". La parcelle historique du domaine Stéphane Ogier, certes pas située dans l'appellation Condrieu, mais vinifiée comme telle et bichonnée toute l'année avec les mêmes soins... pour les amateurs d'exubérance et de fraîcheur, en toute simplicité, à prix modéré !

Description du produit :

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

Commentaire sur ce :

Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2024

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, mai 2026) : **92/100** : *Notes of white flowers, honeysuckle and ripe apricot introduce the 2024 Viognier de Rosine, a medium- to full-bodied, round and sappy wine defined by a fresh, juicy texture. Lively acidity—uncommon for the variety—brings welcome tension and lift, lending clarity and balance to the finish.* **DRINK DATE 2026-2036**

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Un IGP des Collines Rhodaniennes digne d'un Condrieu, élaboré avec le même cépage, le viognier.

Cépage : 100% Viognier.

Terroir : granitique

Vinification : Egrappage/pressurage ou pressurage direct. Fermentation pour un 1/3 en cuve inox, et 2/3 en barrique de 225 litres, avec système de contrôle de température barrique par barrique.

Élevage : 10 mois sur lies fines avec bâtonnage. 15% de bois neuf.

Capacité de vieillissement : 3/5 ans.