

# Domaine Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleval" blanc sec 2014



Prix du produit :

**198,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2014

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Combe de Malleval

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce Condrieu **La Combe de Malleval** 2014 de Stéphane Ogier :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : 16,5/20. *La Combe de Malleval est plus confit [que viognier de Rosine, ndlr] dans les arômes avec un élevage très fin qui souligne la palette aromatique.*

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : 17/20. *Fruité jaune mûr mais élégant, bouche finement étirée par de petits amers et portée par une structure saline, beaucoup de charme et de finesse, tout en élégance et en pureté fraîche. Apogée de 2016 à 2029.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation** : Condrieu.

**Cuvée** : La Combe de Malleval.

---

**Couleur** : Blanc.

**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. 16,5/20 RVF.