

Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2014



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2014

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Viognier de Rosine

Bettane + Desseauve: 15/20

Description du produit :

En savoir plus sur le domaine Stéphane Ogier en général.

Commentaires sur ce **Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2014 :**

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15/20. *Fruité abricoté très mûr, presque compoté mais la fraîcheur revient en bouche, il est à apprécier sur son fruit, jolie note de melon frais en fin. Apogée de 2016 à 2022.*

Commentaire de Stéphane Ogier : *Viognier de Rosine, exclusif et éclatant, se façonne avec le plus grand soin. Les vignes, épanouies, dévoilent leur expression singulière, caractéristique de mes plus grandes cuvées.*

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.

Description brève du produit :

Ce vin "en jette". La parcelle historique du domaine 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, à prix modéré !