

Domaine Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleval" blanc sec 2016



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2016

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: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier Condrieu Combe de Malleval 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2017) : 17/20. *Boisé élégant, parfums raffinés de coco et de fruits exotiques confits, bouche harmonieuse et fraîche, puissance et délicatesse, du charme et une intense persistance.* Fourchette d'apogée : 2017-2031

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Apogée de 2018 à 2026.*

Robert Parker's Wine Advocate - Joe Czerwinski (Dec, 2017) : 91/100. *Weighing in at under 12.5% alcohol, the 2016 Condrieu la Combe de Malleval is a light to medium-bodied Viognier that*

showcases the floral, spicy side of the grape. It's crisp, clean and refreshing. Drink date 2018-2022

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 Boeuf.

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

Élevage : 10 mois sur lies fines.

Description brève du produit :

17/20 B+D. Le "simple" Condrieu de Stéphane Ogier dans un grand millésime, qui a su rester à un niveau de prix abordable pour une qualité irréprochable.