

Domaine Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleval" blanc sec 2020



Prix du produit :

282,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2020

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Combe de Malleval

RVF: 93/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Stéphane Ogier Condrieu Combe de Malleval 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100. *"La précision des derniers millésimes, l'exigence dans la sélection des cuvées parcellaires et le style qu'affichent désormais les vins placent le domaine parmi l'élite."*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 91/100. *Like the Viognier de Rosine, Ogier's 2020 Condrieu la Combe de Malleval aims at balance and freshness rather than richness, with an attractive bouquet of fresh florals, citrus and stone fruit around a core of*

*pineapple. It's labeled at only 12.5% alcohol yet shows ample weight and a silky feel on the palate allied to a lingering, smooth finish. **Drink date 2021-2024.***

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 :

93/100 RVF et 91/100 Czerwinski/Parker. Le "simple" Condrieu de Stéphane Ogier dans un grand millésime, qui a su rester à un niveau de prix abordable pour une qualité irréprochable.