

# Domaine Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleval" blanc sec 2021



Prix du produit :

**270,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2021

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Combe de Malleval

RVF: 92/100

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 2021**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 92/100.

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation :** Condrieu.

**Cuvée :** La Combe de Malleval.

---

**Couleur** : Blanc.

**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 :**

**92/100 RVF.** Le "simple" Condrieu de Stéphane Ogier dans un grand millésime, avec un bel équilibre entre richesse et fraîcheur.