

Domaine Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleval" blanc sec 2022



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2022

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Combe de Malleval

RVF: 94/100

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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024): 94/100. *Le domaine nous a donné à déguster des cuvées de haut vol, tant en Condrieu qu'en Côte-Rôtie.*

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 :

Le "simple" Condrieu de Stéphane Ogier dans un grand millésime, avec un bel équilibre entre richesse et fraîcheur. **94/100 RVF**