

Domaine Stéphane Ogier Condrieu "Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay" blanc sec 2020



Prix du produit :

468,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2020

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay

RVF: 96/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Condrieu Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay 2020 de Stéphane Ogier :

Commentaire du domaine : *Sur ces hauteurs confidentielles, les ceps se parent d'or. Cette petite parcelle inestimable cultive l'excellence. Fièremment enracinées sur leur piédestal de granit, les vieilles vignes dévoilent toute leur délicatesse. Vendangé plus tardivement, ce Condrieu n'en est que plus riche, plus vif et se garde, précieusement, comme le plus onctueux des trésors.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **Coup de coeur et 96/100 RVF.** *Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay déploie en bouche une intensité et un équilibre qui forcent le respect. D'une longueur et d'une fraîcheur absolues, il déroule une très longue finale.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Condrieu.

Surface du vignoble : 0,3 Ha.

Rendement : 35 Hl/Ha.

Production : 1 500 bouteilles.

Cépage : 100% Viognier.

Age du vignoble : 60 ans.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Terroir : Granit.

Localisation : Lieu-dit « La Combe »

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

Vinification : Pressurage direct. Fermentation en fût de gros contenant (350l et foudre). Levures indigènes.

Élevage : 10 mois sur lies fines.

Description brève du produit :

Coup de coeur et 96/100 RVF. La Grande Cuvée parcellaire de Condrieu signée Stéphane Ogier, baptisée en hommage à Jacques Vernay.