STEPHANE OGIER

CONDRIEU LA COMBE DE MALLEVAL

Rhône , France

Disponibilité	Saq +12207797
Humain	Stéphane Ogier
Millésime	2016
Appellation	Condrieu
Lieu, Lieux-Dits	Veauvignière
Sols	Granite
Altitude Des Vignes	250 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud Sud-Est
Cépages	100% Viognier
Viticulture	Raisonnée
Palissage	Échalas
Pi/Hect	10 000 pi/ha
Hl/Hect	35 hl/ha
Vendanges	Manuelles. Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie
Vinification	Pressurage direct. Fermentation en fût de 350L et foudre
Levures	Indigènes
Élevage	10 mois sur lies fines
Alcool	13.5% alc./vol.
Sulfites	84 mg/l
Sucre	0.7 g/l
Acidité	3.21 g/l
Couleur	Doré
Dégustation	Explosion de parfum : l'abricot, la pêche, les agrumes, des senteurs vanillées et miellées. Beaucoup de richesse en bouche, très original, un vin suave et gras, bien rond, doté d'une finale très équilibrée.
Température De Service	8-10°C