

# STEPHANE OGIER

## CONDRIEU LES VIEILLES VIGNES DE JACQUES VERNAY

Rhône , France



<b>Disponibilité</b>	Saq +12207931
<b>Humain</b>	Stéphane Ogier
<b>Millésime</b>	2016
<b>Appellation</b>	Condrieu
<b>Lieu, Lieux-Dits</b>	La Combe
<b>Sols</b>	Granite
<b>Altitude Des Vignes</b>	250 mètres au-dessus du niveau de la mer
<b>Orientation</b>	Sud Sud-Est
<b>Cépages</b>	100% Viognier
<b>Viticulture</b>	Raisonnée
<b>Palissage</b>	Échalas
<b>Pi/Hect</b>	10 000 pi/ha
<b>Hl/Hect</b>	35 hl/ha
<b>Vendanges</b>	Manuelles. Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie
<b>Vinification</b>	Pressurage direct. Fermentation en fût de 350L et foudre
<b>Levures</b>	Indigènes
<b>Élevage</b>	10 mois sur lies fines
<b>Alcool</b>	13.5% alc./vol.
<b>Sulfites</b>	105 mg/l
<b>Sucre</b>	0.7 g/l
<b>Acidité</b>	3.77 g/l
<b>Couleur</b>	Doré
<b>Dégustation</b>	Arômes de fruits à noyau belle intensité et longueur affirmé.
<b>Température De Service</b>	8-10°C

---

BOIRES

---