



Vertige de l'Or

— France— Rhône

Un Condrieu tout en finesse et en fraîcheur avec le viognier qui se dévoile subtilement sur des notes d'amande fraîche et d'abricot juste mûr. La bouche est suave avec de la densité et une longueur impressionnante. Un vrai vin de gastronomie qui ravira les amateurs du genre !

Note de dégustation

Il y a plus de 155 ans, Ogier se distinguait déjà dans sa recherche d'excellence en installant ses chais à l'emplacement même de trois sources jaillissantes, les « Puits Artésiens », pour des conditions d'élevage idéales.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Viognier	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	13%	Millésime	2021
Potentiel de garde	5 à 10 ans	Pays	France
Couleur du vin	Blanc	Région	Rhône
Allergènes	Contient des sulfites		