

# Domaine Aurélien Chatagnier Côte-Rôtie rouge 2015

Prix du produit :

**258,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2015

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE AURELIEN CHATAGNIER

Commentaires sur ce **Domaine Aurélien Chatagnier Côte-Rôtie rouge 2015** :

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 90-92/100. *As to the reds, Chatagnier's 2015s were impressive across the board. The 2015 Côte Rôtie showed a touch of volatile acidity, yet has beautiful purity and depth on the palate. Peach pit, dried spices, plums and violets all emerge from this promising, medium to full-bodied barrel sample that should benefit from short-term cellaring. This was another fine lineup from the young Aurélien Chatagnier, who pulls mostly from vines in the northern part of St Joseph. His wines shine more for complexity and finesse than overt power and richness.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Une vigne d'un cinquième d'hectare, 100% syrah âgée de 9 ans, sur schistes de la commune d'Ampuis (Côte Brune), sur les très beaux secteurs Rozier et Brocarde.

---

**Vinification** : Vendanges manuelles, éraflage total, fermentation avec levures naturelles, 1 remontage par jour, puis macération à chaud (30-32°C). Fermentation malolactique en barriques.

**Elevage** : 1 an en fûts aux deux tiers neufs.

**Description brève du produit :**

**16/20 B+D.** Interdiction de déguster ce vin en 2017 ! Quelques bouteilles produites seulement, pour une garde de 5 à 10 ans. Le style Chatagnier, frais et accessible, se décline désormais en Côte-Rôtie. Chic !