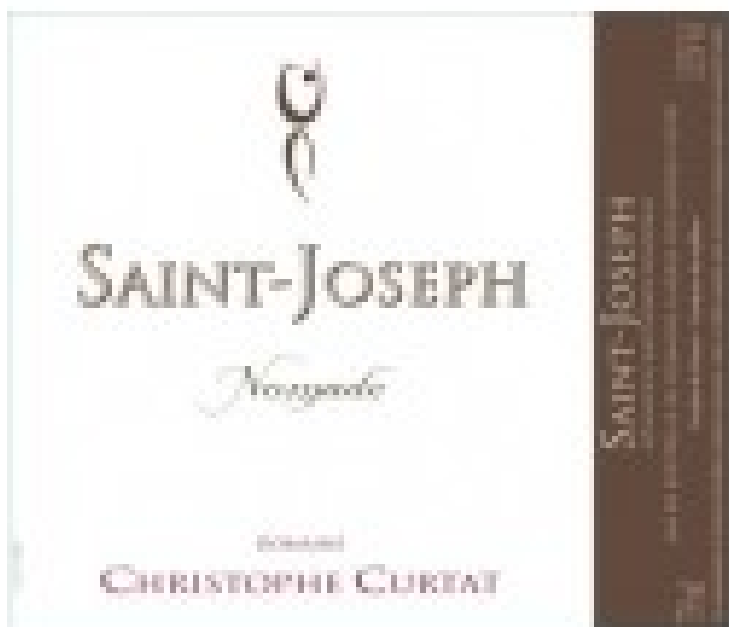


# Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Nomade" rouge 2015



Prix du produit :

**144,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2015

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Nomade

RVF: 16/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE CHRISTOPHE CURTAT

Commentaires sur ce :

### Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Nomade" 2015

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 16/20. *Les rouges du domaine gardent beaucoup de fraîcheur. Il faut les aérer avant de servir. La gestion des boisés est bien faite. La saint-joseph Nomade affiche une autre dimension. Le millésime 2015 se montre plus large et participe à cette notion de volupté.*

**Notre commentaire :** Cette cuvée a été ainsi baptisée car initialement vinifiée par Christophe Curtat dans des chais prêtés par des amis vignerons (et pas des moindres !), en attendant d'avoir les moyens de s'offrir ses propres installations.

Ces années sont bien loin maintenant que la reconnaissance sourit à ce passionné, qui maintient des prix raisonnables compte tenu des investissements réalisés chaque année pour vinifier des vins meilleurs à chaque nouveau millésime (sans lésiner sur les barriques, comme le font

---

beaucoup d'autres vigneron peu scrupuleux).

**Fiche technique de la cuvée rédigée par le domaine :**

**Encépagement :** Syrah 100%

**Nature du sol :** Granite

**Age moyen des vignes :** 40 ans

**Rendement :** 40 hectolitres par hectare

**Vinification :** Vendanges à la main en caissettes de 20kg. Cuvaision de 15 à 20 jours selon cuve. Extraction douce sans pigeage.

**Elevage :** En barrique dont 15% de neuves

**Durée :** 18 mois

**Culture de la vigne** raisonnée

**Description brève du produit :**

La cuvée phare de ce vigneron "qui monte" à Saint-Joseph, dans le **superbe millésime 2015**. Joli rapport qualité-prix, vinifié pour qu'il ne soit pas "criminel" de le déguster jeune, mais somptueux après quelques années de garde ! 16/20 RVF.