

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "La Sybarite" rouge 2016



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2016

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Sybarite

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHATAGNIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph La Sybarite rouge 2016 :

Explication de texte :

La ville de *Sybaris*, colonie grecque située en Italie du sud vers 700 av. JC, était extrêmement riche et opulente: récoltes de blé et de vin, commerce de laine et d'étoffes.

Larousse : *sybarite*: adj. et nom. "Qui recherche les plaisirs raffinés d'une existence passée dans le luxe".

Cette cuvée résulte d'une **sélection parcellaire**, doublée d'une sélection à l'assemblage où les fûts qui ne sortent pas de l'ordinaire sont réintégrés dans le Saint-Joseph "normal" du domaine.

Cette cuvée est devenue emblématique du savoir-faire d'Aurélien Chatagnier. Elle est malheureusement trop rare et nous ne "tenons" pas l'année avec notre maigre allocation !

Fiche technique rédigée par le vigneron Aurélien Chatagnier :

1200 bouteilles produites.

Une vigne d'un quart d'hectare, 100% syrah âgée de 30 ans, située sur la commune de Charnas, sur sols granitiques.

Vinification : Vendanges manuelles, éraflage total, fermentation avec levures naturelles, 1 remontage par jour, puis macération à chaud (30-32°C) environ 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques.

Elevage : 1 an en fûts aux deux tiers neufs.

Description brève du produit :

Même s'il vinifie d'autres appellations, Saint-Joseph est la "marque de fabrique" d'Aurélien Chatagnier. Cette cuvée parcellaire, savant arbitrage entre volume et qualité supérieure, est devenue la "signature qualité/prix" de ce domaine en pleine ascension. En 2016, c'est surtout un superbe Saint-Joseph rouge dans un grand millésime !