

# Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph blanc sec 2017



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2017

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: roussanne-marsanne

**Description du produit :**

## **PRÉSENTATION DU DOMAINE CHATAGNIER + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph blanc 2017**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

4000 bouteilles produites. Assemblage 40% roussanne et 60% marsanne. Les sols sont granitiques et l'âge moyen des vignes est 25 ans. Vinification: vendanges manuelles, débourage à froid, fermentation avec levures naturelles, en barriques, et contrôle des températures de 15 à 20 °C. Fermentation malolactique également en fûts. Elevage de 8 à 9 mois en barriques de 1 à 5 vins. Utilisation du soufre réduite au strict minimum.

L'objectif est de conserver la fraîcheur avec une bonne acidité, et d'éviter tout côté massif avec des tanins souples.

---

**Description brève du produit :**

Aurélien Chatagnier excelle aussi bien en rouge qu'en blanc. Témoin cet assemblage savant de roussanne et marsanne parfaitement élevées pour un Saint-Joseph blanc très réussi.