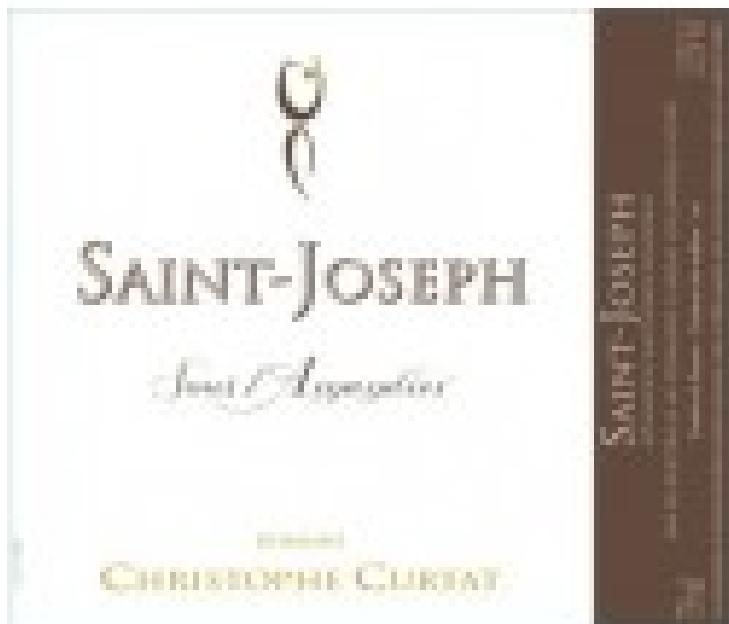


Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Sous l'Amandier" blanc sec 2017



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2017

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Sous l'Amandier

RVF: 17/20

Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE C. CURTAT

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Sous l'Amandier" 2017

Lire les commentaires du millésime précédent

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Le blanc est bluffant : certainement une des plus belles versions d'assemblage à majorité roussanne de la région. Nous attribuons au domaine une étoile bien méritée.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement : Roussanne 90%, Marsanne 10%

Nature du sol : Granite

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendement : 40 hectolitres par hectare

Vinification : Vendanges à la main en caissettes de 15kg, fermentation en barrique à basse température (dont 15% de barriques neuves), fermentation malo-lactique faite.

Elevage : En barrique sur lies sans soutirage, avec batonnages réguliers, pendant 11 mois.
Culture de la vigne raisonnée

Description brève du produit :

17/20 RVF. "Sous l'Amandier" est un Saint-Joseph confidentiel produit chaque année en très faibles quantités. L'assemblage roussanne marsanne donne des vins très expressifs portés sur le fruit. L'élevage en barriques lui confère rondeur et complexité.