

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "Zélée" rouge 2017

Prix du produit :

222,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2017

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Zélée

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "Zélée" rouge 2017

Commentaire du vigneron : *Pour cette cuvée, j'ai cherché à allier finesse et élégance. Zélée est un vin de garde aux tanins fins et élégants.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 14,5/20. *Un fruité cerise prononcé, on le boira jeune car sa souplesse est déjà là. Son bon fruit est son principal charme. (goûté brut de cuve).* Fourchette d'apogée : 2019-2024.

Accord mets et vins : blanquette de veau, poulet rôti, steak tartare, pintade, perdrix, pot au feu.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Syrah

Assemblage : 100% syrah de plusieurs parcelles de vieilles vignes, âgées d'une trentaine d'années, sur 3 communes: Ardoix, Charnas, Limony. Elles sont situées sur des sols granitiques, exposées sud/sud-est.

Elevage : Pour cette année, il y a 90 % de barriques neuves. *"ça tombe comme ça cette année, mais ça pourra changer d'une année sur l'autre"* dit le vigneron.

Description brève du produit :

Le Saint-Joseph dont chacun rêve : un jeune vigneron pétri de talent qui n'a plus rien à envier aux meilleurs de la région, une notoriété naissante dans un cercle restreint d'amateurs éclairés. Cette nouvelle cuvée de prestige (née avec le mill. 2016), assemblage savant des meilleures barriques, va devenir incontournable comme sa désormais "petite soeur" : La Sybarite.