

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph blanc sec 2018



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2018

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

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 2018

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche technique rédigée par le domaine :

4000 bouteilles produites.

Cépages : 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.