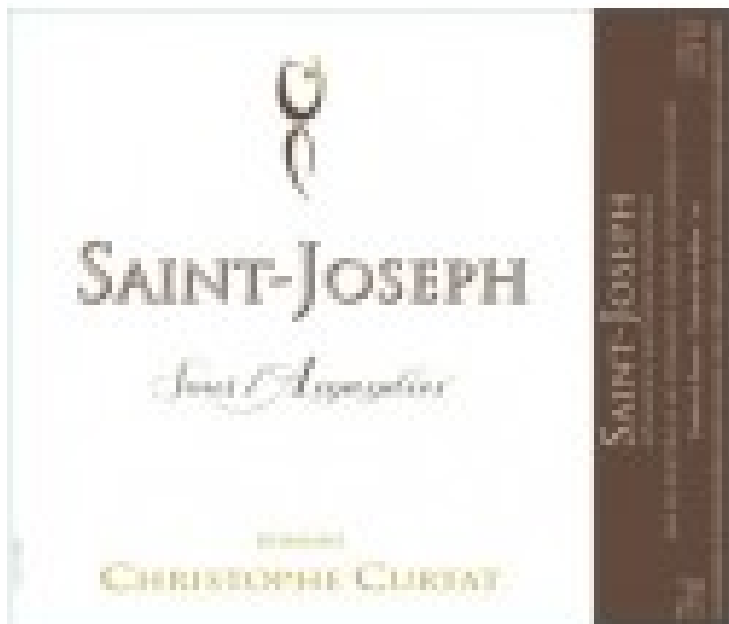


Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Sous l'Amandier" blanc sec 2018



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2018

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Sous l'Amandier

RVF: 93/100

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" 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : coup de coeur, 93/100.

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, culture de la vigne raisonnée

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.

Description brève du produit :

Coup de coeur et 93/100 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.