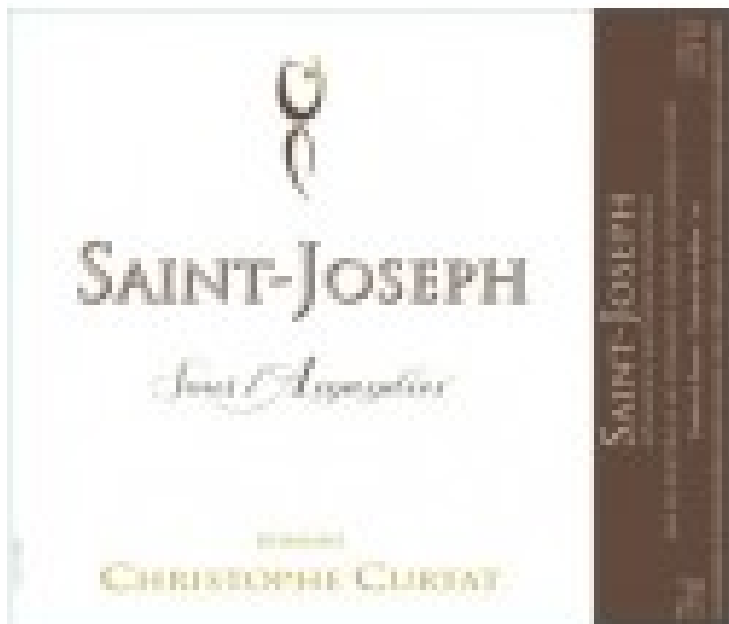


Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Sous l'Amandier" blanc sec 2019 MAGNUM



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2019

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Sous l'Amandier

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" 2019

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 :

"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. Selon nous, un des meilleurs Saint-Joseph blancs qui soit... avec le rare Clos des Grives de Laurent Combier.