Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "La Sybarite" rouge 2018 MAGNUM étiquettes tâchéese

Prix du produit :

115,20 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER
Millésime: 2018
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Sybarite
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHATAGNIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph La Sybarite rouge 2018

Explication de texte :
La ville de *Sybaris*, colonie grecque située en Italie du sud vers 700 av. JC, était extrêmement riche et opulente: récoltes de blé et de vin, commerce de laine et d'étoffes.

Larousse : *sybarite*: ajd. et nom. "Qui recherche les plaisirs raffinés d'une existence passée dans le luxe".

Cette cuvée était jusqu'en 2015 la cuvée de prestige du domaine, elle se retrouve maintenant la cuvée "normale", suite à la création en 2016 de "Zélée", une sélection des meilleures barriques destinée à une plus longue garde.

Fiche technique rédigée par le vigneron Aurélien Chatagnier :

Syrahs âgée de 30 ans minimum, situées sur les communes Ardoix, Charnas, Malleval et Limony. Elles sont situées sur des sols granitiques, exposées sud/sud-est.

Vinification : Vendanges manuelles, éraflage total, fermentation avec levures naturelles, 1 remontage par jour, puis macération à chaud (30-32°C) environ 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques.

Elevage : 1 an en fûts aux deux tiers neufs.

Description brève du produit :

Étiquettes tâchées : 20%. Même s'il vinifie d'autres appellations, Saint-Joseph est la "marque de fabrique" d'Aurélien Chatagnier. Cette cuvée est devenue la "signature qualité/prix" de ce domaine en pleine ascension. A découvrir absolument si vous n'êtes pas déjà un(e) habitué(e) ! Magnums à déguster si possible à partir de 2023 !