

# Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph blanc sec 2022



Prix du produit :

**156,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2022

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: roussanne-marsanne

**Description du produit :**

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

**Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph blanc 2022**

**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. Une fraîcheur et une minéralité, un palais d'amandes et une finale de bâton de réglisse dont vous nous direz des nouvelles ! Inutile d'attendre, c'est déjà très bon.