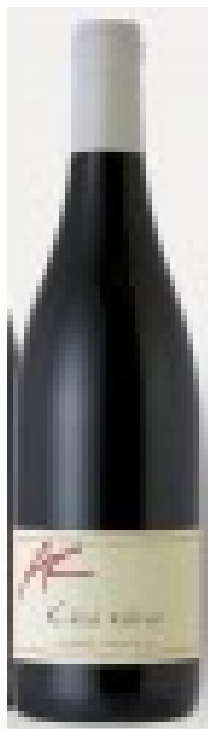


# Domaine Aurélien Chatagnier Côte-Rôtie rouge 2013 (75 cl)



Prix du produit :

**252,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2013

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

**Description du produit :**

**Domaine Aurélien Chatagnier**

Commentaires sur ce **Côte Rôtie 2013** signé **Aurélien Chatagnier** :

**La Revue du Vin de France** "spécial millésime 2013" (A. Goujard, juin 2014) : Cuvée classée dans la catégorie "**Réussites** du millésime". "*Saveur éclatante de syrah de bonne concentration. Il fera un malheur en restauration dès sa sortie en 2015*".

La Revue du Vin de France

Une Côte-Rôtie issue des superbes secteurs Brocarde et Rozier, toujours dans le style fin et élégant d'Aurélien Chatagnier. Nulle lourdeur ni agressivité: Elle peut s'ouvrir assez jeune, à partir de l'été 2015, mais un très bel équilibre fruit/acidité lui permettra une garde d'environ 10 ans.

**Fiche Technique rédigée par le domaine**

**Production** : 1000 bouteilles

**Encépagement** : 100% syrah

---

**Vignes** : une vigne d'un cinquième d'hectare, âgée de 8 ans,

**Terroir** : schistes de la commune d'Ampuis (Côte Brune), sur les très beaux secteurs Rozier et Brocarde.

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

**Elevage** : 1 an en fûts aux deux tiers neufs.

#### **Description brève du produit :**

Aurélien Chatagnier vinifie de trop rares **Côte-Rôtie**, mais le succès aidant, nul doute qu'il arrivera à agrandir son terrain de jeu pour produire plus des trois fûts sortis en 2013, dont nous ne proposons malheureusement que quelques bouteilles.