

# Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph blanc sec 2013 (75 cl)



Prix du produit :

**102,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2013

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

**Description du produit :**

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Aurélien Chatagnier** en général.

**Commentaires sur ce vin en particulier:**

**Informations du domaine sur cette cuvée :** 4000 bouteilles produites. Assemblage 50% roussanne et 50% marsanne. Les sols sont granitiques et l'âge moyen des vignes est 25 ans. Vinification: vendanges manuelles, débouillage 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.