

# Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Nomade" rouge 2022 MAGNUM



Prix du produit :

**168,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2022

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Nomade

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13



Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE C. CURTAT  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

**Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Nomade" 2022 MAGNUM**

**Notre commentaire :** Cette cuvée a été ainsi baptisée car initialement vinifiée par Christophe Curtat dans des chais prêtés par des amis vigneron (et pas des moindres !), en attendant d'avoir les moyens de s'offrir ses propres installations.

Ces années sont bien loin maintenant que la reconnaissance sourit à ce passionné, qui maintient des prix raisonnables compte tenu des investissements réalisés chaque année pour vinifier des vins meilleurs à chaque nouveau millésime (sans lésiner sur les barriques, comme le font beaucoup d'autres vigneron peu scrupuleux).

**Fiche technique de la cuvée rédigée par le domaine :**

---

**Encépagement** : Syrah 100%

**Nature du sol** : Granite

**Age moyen des vignes** : 40 ans

**Rendement** : 40 hectolitres par hectare

**Vinification** : Vendanges à la main en caissettes de 20 kg. Cuvaision de 15 à 20 jours selon cuve. Extraction douce sans pigeage.

**Elevage** : En barrique dont 15% de neuves

**Durée** : 18 mois

**Culture de la vigne** raisonnée

**Description brève du produit :**

La cuvée phare de ce vigneron "qui monte" à Saint-Joseph. Joli rapport qualité-prix, vinifié pour qu'il ne soit pas "criminel" de le déguster jeune, mais somptueux après quelques années de garde, surtout le très classique millésime 2022 : au moins 10 ans en magnum !