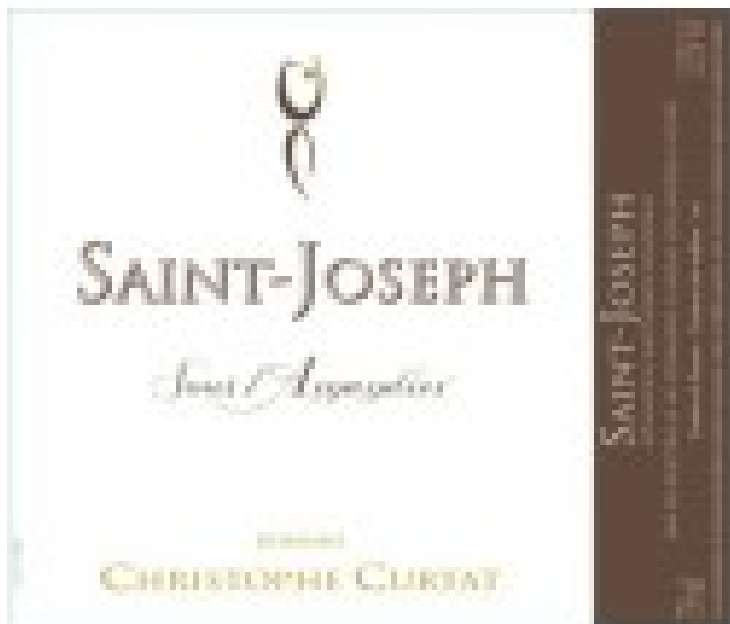


Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Sous l'Amandier" blanc sec 2014 (75 cl)



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2014

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Sous l'Amandier

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Christophe Curtat** en général.

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:

Encépagement : Roussanne 90%, Marsanne 10%

Nature du sol : Granite

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendement : 40 hectolitres par hectare

Vinification : Vendanges à la main en caissettes de 15kg, fermentation en barrique à basse température (dont 15% de barriques neuves), fermentation malo-lactique faite.

Elevage : En barrique sur lies sans soutirage, avec batonnages réguliers, pendant 11 mois.

Culture de la vigne raisonnée

Description brève du produit :

"Sous l'Amandier" est un Saint-Joseph confidentiel produit chaque année en très faibles quantités, le millésime 2014 reste dans la même lignée que le 2013. L'assemblage roussanne marsanne donne des vins très expressifs portés sur le fruit. L'élevage en barriques lui confère rondeur et complexité.