Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph blanc sec 2014 (75 cl)

Prix du produit :

51,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER
Millésime: 2014
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine Aurélien Chatagnier** en général.

Guide Hachette des vins 2017 : 1* (vin très réussi). *Même si l'AOC saint-joseph constitue la part la plus importante de son vignoble, la surface reste modeste : 1 ha en blanc, 3,6 ha en rouge. Mais "small is beautifull", témoin ce 2014 apprécié pour ses arômes généreux de fruits compotés (pêche, abricot) et de miel, relayés par les raisins secs et les fleurs blanches dans une bouche ample, riche et ronde. Apogée : 2016-2020. A déguster avec du poulet à la crème.*

Informations du domaine sur cette cuvée : 4000 bouteilles produites. Assemblage 40% roussanne et 60% marsanne. Les sols sont granitiques et l'âge moyen des vignes est 25 ans. Vinification: vendanges manuelles, débourbage 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, dans un millésime supérieur aux trois précédents.