

# Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "La Sybarite" rouge 2013

Prix du produit :

**66,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER  
Millésime: 2013  
Appellation: Saint-Joseph  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: La Sybarite  
Wine Advocate (Parker): 91/100

Description brève du produit :

Saint-Joseph est la "marque de fabrique" d'Aurélien Chatagnier. Impossible pour lui de ne pas vinifier à part sa meilleure parcelle pour un résultat époustouflant.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "La Sybarite" rouge 2013** :

La ville de *Sybaris*, colonie grecque située en Italie du sud vers 700 av. JC, était extrêmement riche et opulente: récoltes de blé et de vin, commerce de laine et d'étoffes.

Larousse : *sybarite*: adj. et nom. "Qui recherche les plaisirs raffinés d'une existence passée dans le luxe".

---

Cette cuvée résulte non seulement d'une sélection parcellaire, mais aussi d'une sélection à l'assemblage, seuls les meilleurs fûts étant conservés pour réaliser cette cuvée emblématique du savoir-faire d'Aurélien Chatagnier.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *A step up over the classic cuvee, the 2013 Saint Joseph la Sybarite offers additional concentration and length, with plenty of black raspberry, cassis, exotic spice and cured meats on the nose. Showing more and more minerality with time in the glass, it's a classy Saint Joseph that should be at its best from 2017-2025.*

**Fiche technique rédigée par le vigneron Aurélien Chatagnier :**

1200 bouteilles produites.

Une vigne d'un quart d'hectare, 100% syrah âgée de 30 ans, située sur la commune de Charnas, sur sols granitiques. Vinification: Vendanges manuelles, éraflage total, fermentation avec levures naturelles, 3 remontages par jour, puis macération à chaud (30-32°C) environ 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques. Elevage: 1 an en fûts aux deux tiers neufs.