

# Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph rouge 2014



Prix du produit :

**18,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2014

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

Ce vin est le vaisseau amiral du talent d'Aurélien Chatagnier. Superbe vin à un prix abordable pour un Saint-Joseph d'une telle qualité, dans un millésime très réussi. Fraîcheur, acidité et fruit au programme ! Garde 1-5 ans.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHATAGNIER  
+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph rouge 2014**

**Guide Bettane + Desseauve 2017 :** 15/20. *Bon fruité rouge, gourmand, bouche ronde et charnue, agréable, complet. Apogée de 2016 à 2024.*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

9.000 bouteilles produites.

Assemblage 100% syrah de plusieurs parcelles, âgées d'une trentaine d'années, sur 4 communes: Ardoix, Charnas, Mallevall et Limony. Elles sont situées sur des sols granitiques, exposées sud/sud-est.

**Vinification:** Vendanges manuelles, éraflage total, fermentation avec levures naturelles, 3 remontages par jour, puis macération à chaud (30-32°) pendant environ 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques. Elevage: 1 an en fûts de 1 à 5 vins. Utilisation du SO2 avec grande parcimonie.