

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "La Sybarite" rouge 2015



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2015

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Sybarite

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

16/20 B+D. 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 toujours remarquable, quel que soit le millésime. Alors sur le grand 2015...

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph La Sybarite rouge 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16/20, fourchette d'apogée 2017-2030. *Entame très fruitée, bouche charnue aux bons tannins enrobés, finale plus droite, resserrée, splendide.*

Explication de texte :

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, malheureusement trop rare.

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, 1 remontage 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.