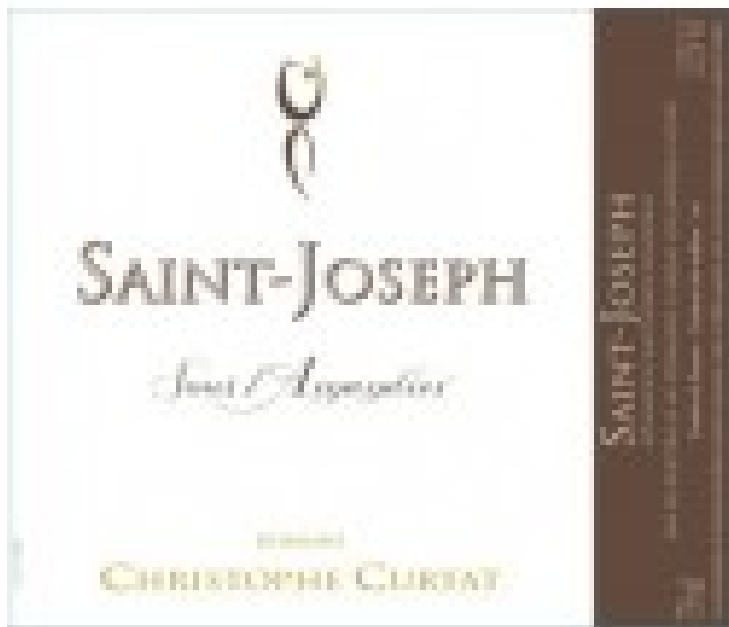


Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Sous l'Amandier" blanc sec 2017



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2017

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Sous l'Amandier

RVF: 17/20

Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

17/20 RVF. "Sous l'Amandier" est un Saint-Joseph confidentiel produit chaque année en très faibles quantités. L'assemblage roussanne marsanne donne des vins très expressifs portés sur le fruit. L'élevage en barriques lui confère rondeur et complexité.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE C. CURTAT

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Sous l'Amandier" 2017

Lire les commentaires du millésime précédent

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Le blanc est bluffant :*

certainement une des plus belles versions d'assemblage à majorité roussanne de la région. Nous attribuons au domaine une étoile bien méritée.

Fiche technique 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