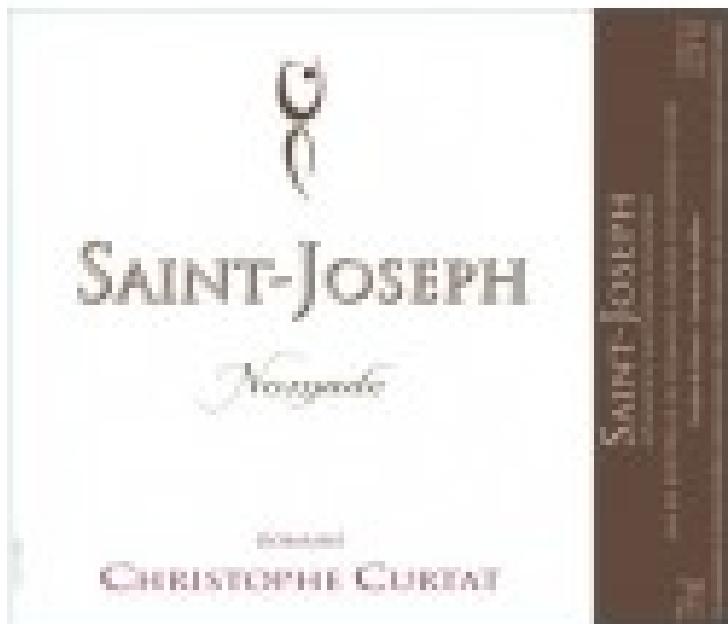


# Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Nomade" rouge 2015 JEROBOAM



Prix du produit :

**140,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Christophe CURTAT  
Millésime: 2015  
Appellation: Saint-Joseph  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 300 cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Nomade  
RVF: 16/20  
Cépage dominant: syrah

## Description brève du produit :

La cuvée phare de ce vigneron "qui monte" à Saint-Joseph, dans le **superbe millésime 2015**. Joli rapport qualité-prix, vinifié pour qu'il ne soit pas "criminel" de le déguster jeune, mais somptueux après quelques années de garde !

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE C. CURTAT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

**Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Nomade" 2015 JEROBOAM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 :** 16/20. *Une palette qui se montre, un fruit bien tenu en matière de maturité. Une dimension fruitée qui reste fraîche et épicee. La bouche est dans la même veine avec une charpente et un volume digne du millésime 2015 mais tout en gardant une sève qui rapporte de la fraîcheur. Une allonge de qualité qui en possède sous le pied. Apogée : 2025.*

**Notre commentaire :** Cette cuvée a été ainsi baptisée car initialement vinifiée par Christophe Curtat dans des chais prêtés par des amis vignerons (et pas des moindres !), en attendant d'avoir les moyens de s'offrir ses propres installations.

Ces années sont bien loin maintenant que la reconnaissance souri à ce passionné, qui maintient des prix raisonnables compte tenu des investissements réalisés chaque année pour vinifier des vins meilleurs à chaque nouveau millésime (sans lésiner sur les barriques, comme le font beaucoup d'autres vignerons peu scrupuleux).

**Fiche technique de la cuvée rédigée par le domaine :**

**Encépage** : Syrah 100%

**Nature du sol** : Granite

**Age moyen des vignes** : 40 ans

**Rendement** : 40 hectolitres par hectare

**Vinification** : Vendanges à la main en caissettes de 20kg. Cuvaison de 15 à 20 jours selon cuve. Extraction douce sans pigeage.

**Elevage** : En barrique dont 15% de neuves

**Durée** : 18 mois

**Culture de la vigne** raisonnée