

# Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "Zélée" rouge 2018



Prix du produit :

**252,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER


Millésime: 2018

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

 Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 92+/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14

**Description brève du produit :**

Le Saint-Joseph dont chacun rêve : un jeune vigneron pétri de talent qui n'a plus rien à envier aux meilleurs de la région, une notoriété naissante dans un cercle restreint d'amateurs éclairés. Cette nouvelle cuvée de prestige (née avec le mill. 2016), assemblage savant des meilleures barriques, va devenir incontournable comme sa désormais "petite soeur" : La Sybarite.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "Zélée" rouge 2018**

---

**Commentaire du vigneron :** *Pour cette cuvée, j'ai cherché à allier finesse et élégance. Zélée est un vin de garde aux tanins fins et élégants.*

**Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2021) :** **92+/100.** *Chatagnier's top-end Saint Joseph is the 2018 Saint Joseph Zelee. Boasting complex aromas of Christmas spices—peppermint, cinnamon, allspice and others—as well as layers of blackberry and plum fruit, it's medium to full-bodied, ripe and plush, with a velvety mouthfeel and a lingering, spice-infused finish. Concentrated and tannic enough to age for a decade (at least), it's nearly approachable now. **Drink date 2022-2030.***

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** Syrah

**Assemblage :** 100% syrah de plusieurs parcelles de vieilles vignes, âgées d'une trentaine d'années, sur 3 communes: Ardoix, Charnas, Limony. Elles sont situées sur des sols granitiques, exposées sud/sud-est.

**Elevage :** Pour cette année, il y a 90 % de barriques neuves. *"ça tombe comme ça cette année, mais ça pourra changer d'une année sur l'autre"* dit le vigneron.