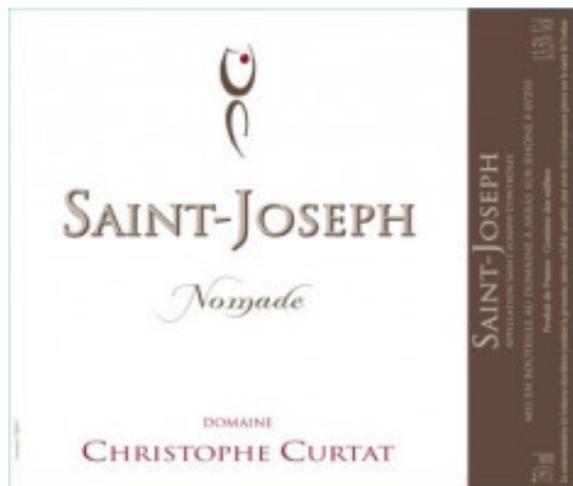


Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Nomade" rouge 2018 MAGNUM



150,00 €

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christophe CURTAT
Millésime: 2018
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Nomade
Cépage dominant: syrah

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

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

Commentaires sur ce :

Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Nomade" 2018

Notre commentaire : Cette cuvée a été ainsi baptisée car initialement vinifiée par Christophe Curtat dans des chais prêtés par des amis vigneron (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 sourit 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 vigneron peu scrupuleux).

Fiche technique de la cuvée rédigée par le domaine :

Encépagement : 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 20 kg. Cuvaision 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