

# Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "La Sybarite" rouge 2018 MAGNUM étiquettes tâchées

Prix du produit :

**115,20 €**



#### **caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER  
Millésime: 2018  
Appellation: Saint-Joseph  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 150cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: La Sybarite  
Cépage dominant: syrah  
Alcool (%/vol.): 14

#### **Description brève du produit :**

Étiquettes tâchées : 20%. Même s'il vinifie d'autres appellations, Saint-Joseph est la "marque de fabrique" d'Aurélien Chatagnier. Cette cuvée est devenue la "signature qualité/prix" de ce domaine en pleine ascension. A découvrir absolument si vous n'êtes pas déjà un(e) habitué(e) !  
Magnums à déguster si possible à partir de 2023 !

#### **Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph La Sybarite rouge 2018**

#### **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 était jusqu'en 2015 la cuvée de prestige du domaine, elle se retrouve maintenant la cuvée "normale", suite à la création en 2016 de "Zélée", une sélection des meilleures barriques destinée à une plus longue garde.

**Fiche technique rédigée par le vigneron Aurélien Chatagnier :**

Syrahs âgée de 30 ans minimum, situées sur les communes Ardoix, Charnas, Malleval et Limony. Elles sont situées sur des sols granitiques, exposées sud/sud-est.

**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.