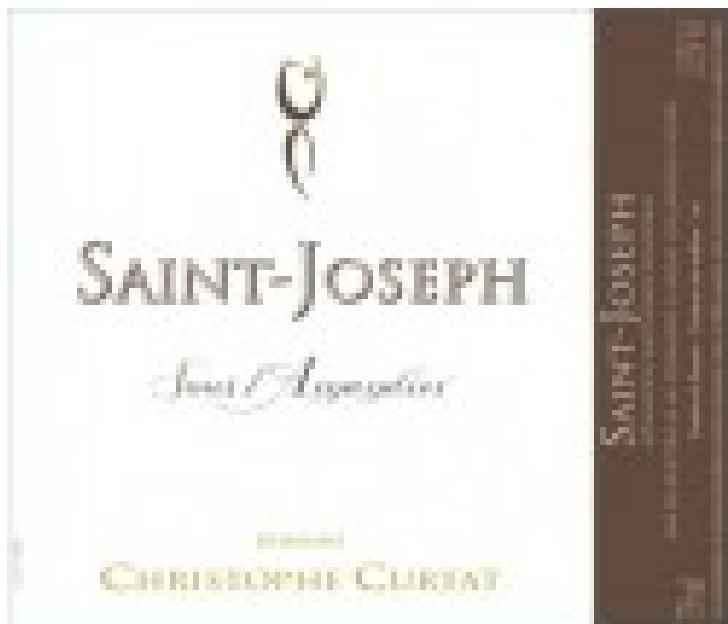


Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Sous l'Amandier" blanc sec 2020



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christophe CURTAT
Millésime: 2020
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Sous l'Amandier
RVF: 93/100
Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

93/100 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. Selon nous, un des meilleurs Saint-Joseph blancs qui soit... avec le rare Clos des Grives de Laurent Combier.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Sous l'Amandier" 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100. "Il ne manque ni de fraîcheur ni d'éclat. Certes la bouche est enrobée, mais reste droite et se conclut par des notes d'agrumes. Il est déjà délicieux à boire."

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, culture de la vigne raisonnée

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.