

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "La Sybarite" rouge 2020



Prix du produit :

69,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2020

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Sybarite

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph La Sybarite rouge 2019

Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

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 :

Syrachs 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.

Description brève du produit :

Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

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) ! Surtout dans ce millésime 2020, digne suite du déjà très beau 2019 !