

Domaine Chatagnier IGP "Le Guilleret" rouge 2021



Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2020

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 8-10 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Guilleret

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

Une micro-cuvée de syrah + gamay, presque "vin nature". Le gamay est historiquement présent dans le Rhône Nord, avant d'être supplanté par la syrah. Tout naturellement, avec le réchauffement climatique, les meilleurs vignerons (Cuilleron, Clusel, Barret) reviennent depuis quelques - chaudes - années au gamay pour proposer des cuvées simples et fraîches, difficiles à produire avec la syrah. Ce "Guilleret" est la cuvée "glou-glou" du vigneron, **à aérer au préalable si possible pendant au moins une heure en carafe**, comme tous les vins qui contiennent très très peu de sulfites, pour un fruit optimal.

Description du produit :

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

Domaine Chatagnier IGP "Le Guilleret" rouge 2021

A carafes si possible au moins une à 3 heures pour un fruit plus présent !

Fiche technique rédigée par le domaine :

Sélection parcellaire d'une vigne 60 % gamay et 40 % syrah en IGP de la commune de Charnas.

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 de 1 à 5 vins.