Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "La Sybarite" rouge 2013

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER
Millésime: 2013
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Sybarite
Wine Advocate (Parker): 91/100

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine Aurélien Chatagnier** en général.

Commentaires sur ce **Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "La Sybarite" rouge 2013** :

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*: ajd. et nom. "Qui recherche les plaisirs raffinés d'une existence passée dans le luxe".

Cette cuvée résulte non seulement d'une sélection parcellaire, mais aussi d'une sélection à l'assemblage, seuls les meilleurs fûts étant conservés pour réaliser cette cuvée emblématique du savoir-faire d'Aurélien Chatagnier.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *A step up over the classic cuvee, the 2013 Saint Joseph la Sybarite offers additional concentration and length, with plenty of black*

raspberry, cassis, exotic spice and cured meats on the nose. Showing more and more minerality with time in the glass, it?s a classy Saint Joseph that should be at its best from 2017-2025.

Fiche technique rédigée par le vigneron Aurélien Chatagnier :

1200 bouteilles produites.
Une vigne d'un quart d'hectare, 100% syrah âgée de 30 ans, située sur la commune de Charnas, sur sols granitiques. Vinification: Vendanges manuelles, éraflage total, fermentation avec levures naturelles, 3 remontages 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 :

91/100 Parker. Saint-Joseph est la "marque de fabrique" d'Aurélien Chatagnier. Impossible pour lui de ne pas vinifier à part sa meilleure parcelle pour un résultat époustouflant en 2013: complexité, concentration, équilibre, tout y est, comme son nom l'indique ! Belle garde en perspective (2-10 ans).