

# Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph rouge 2013 (75 cl)

Prix du produit :

**102,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2013

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 89+/100

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Saint-Joseph 2013 d'Aurélien Chatagnier** :

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc.2015) : *Another terrific wine from this estate is the 2013 Saint Joseph. Perfumed, complex and medium-bodied, it has lots of sweet raspberry and strawberry fruits, olive tapenade and a touch of bacon fat to go with fine tannin and nicely integrated acidity. Like all of Aurélien's wines, it's more elegant and silky than powerful or rich, yet I love it for its balance, purity and overall classic feel. It too will have a decade or more of overall longevity.*

**Informations du domaine sur cette cuvée** : 9.000 bouteilles produites.

Assemblage 100% syrah de plusieurs parcelles, âgées d'une trentaine d'années, sur 4 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, 3 remontages par jour, puis macération à chaud (30-32°) pendant environ 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques. Elevage: 1 an en fûts de 1 à 5 vins. Utilisation du SO2 avec grande parcimonie.

---

**Description brève du produit :**

Ce vin est le vaisseau amiral du talent d'Aurélien Chatagnier. Superbe vin à un prix abordable pour un Saint-Joseph d'une telle qualité, dans un millésime très réussi. Fraîcheur, acidité et fruit au programme ! Garde 1-5 ans. 89/100 Parker.