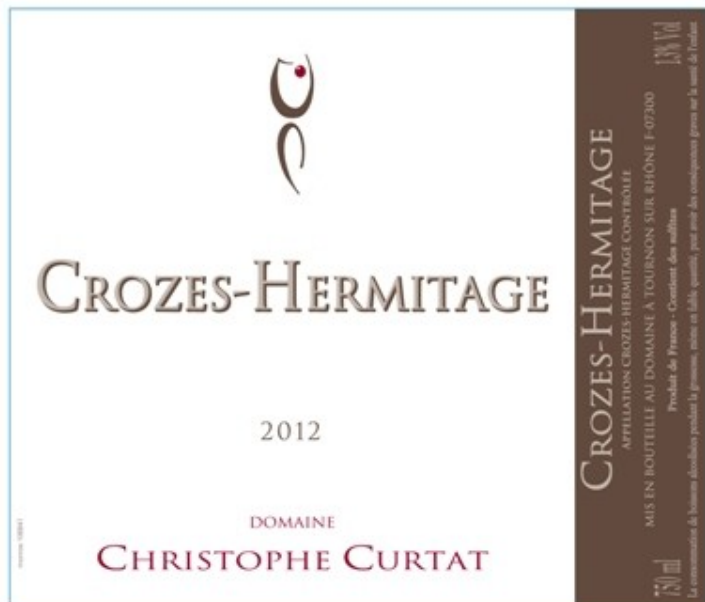


Domaine Christophe Curtat Crozes Hermitage rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2012

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Description brève du produit :

Le vigneron "qui monte" à Saint-Joseph produit aussi un magnifique Crozes d'argilo-calcaire, qui peut-être dégusté jeune mais aussi se conserver jusqu'à 10 ans.

Description du produit :

[Cliquez](#) pour lire les commentaires sur le [Domaine Christophe Curtat](#) en général.

à propos de ce vin en particulier:

Attention, il ne s'agit pas d'un simple **Crozes-Hermitage** de plaine argile, comme la plupart des vins qui portent cette appellation. On est bien ici avec un Crozes de ce plateau **argilo-calcaire**, proche du lieu-dit "les 7 chemins", plus haut de deux mètres... sur lequel sont aussi installés Alain et Maxime Graillet (comme par hasard!). Sur ce plateau, les **galets roulés** sont nombreux, avec tous les atouts qu'ils apportent à la culture de la vigne (drainage et emmagasinage de la chaleur diurne).

Cette vigne de 1 hectare, achetée en 2011 a été immédiatement **soignée en suivant les principes de**

l'agriculture biologique: la terre labourée, etc. de façon à optimiser la qualité des raisins, issus de syrah qui auront 30 ans en moyenne en 2017. La vinification est elle aussi très respectueuse des raisins, et comme dans tous ses vins, Christophe Curtat ne privilégie pas l'extraction (pas de pigeage, remontages rares) pour obtenir un maximum d'élégance. Certes ses Crozes peuvent être dégustés jeunes, mais ils vieillissent volontiers 5 à 8 ans dans une bonne cave, car la structure et la concentration sont bien présentes (les vignes ont un certain âge !) sans être prépondérantes.

Fiche technique de la cuvée rédigée par le domaine:

Encépagement : Syrah 100%

Nature du sol : Argilo-Calcaire

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement : 40 hectolitres par hectare

Vinification : Vendanges à la main en caissettes de 15kg, cuvaision de 15 à 20 jours selon cuve, extraction douce sans pigeage.

Elevage : 12 mois, 50% en barriques bourguignonnes (228l) à grains fins de 2 ou 3 vins et 50% en demi-muids (400 l) de 2 ou 3 vins aussi, pour ne pas trop marquer les vins tout en les affinant.

Degré : 13%

Nombre de bouteilles produites: 6 000