Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Nomade" rouge 2022 MAGNUM

Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christophe CURTAT
Millésime: 2022
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Nomade
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

La cuvée phare de ce vigneron "qui monte" à Saint-Joseph. Joli rapport qualité-prix, vinifié pour qu'il ne soit pas "criminel" de le déguster jeune, mais somptueux après quelques années de garde, surtout le très classique millésime 2022 : au moins 10 ans en magnum !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE C. CURTAT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Nomade" 2022 MAGNUM

Notre commentaire : Cette cuvée a été ainsi baptisée car initialement vinifiée par Christophe Curtat dans des chais prêtés par des amis vignerons (et pas des moindres !), en attendant d'avoir les moyens de s'offrir ses propres installations.
Ces années sont bien loin maintenant que la reconnaissance sourit à ce passionné, qui maintient des prix raisonnables compte tenu des investissements réalisés chaque année pour vinifier des vins meilleurs à chaque nouveau millésime (sans lésiner sur les barriques, comme le font beaucoup d'autres vignerons peu scrupuleux).

Fiche technique de la cuvée rédigée par le domaine :

Encépagement : Syrah 100%
Nature du sol : Granite
Age moyen des vignes : 40 ans
Rendement : 40 hectolitres par hectare
Vinification : Vendanges à la main en caissettes de 20 kg. Cuvaison de 15 à 20 jours selon cuve. Extraction douce sans pigeage.
Elevage : En barrique dont 15% de neuves
Durée : 18 mois
Culture de la vigne raisonnée