Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph blanc sec 2023

Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER
Millésime: 2023
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: roussanne-marsanne

Description brève du produit :

Aurélien Chatagnier excelle aussi bien en rouge qu'en blanc. Témoin cet assemblage savant de roussanne et marsanne parfaitement élevées pour un Saint-Joseph blanc très réussi. Une fraîcheur et une minéralité, un palais d'amandes et une finale de bâton de réglisse dont vous nous direz des nouvelles ! Inutile d'attendre, c'est déjà très bon.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHATAGNIER + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph blanc 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

4000 bouteilles produites.

Cépages : Assemblage 40% roussanne et 60% marsanne.

Les sols sont granitiques et l'âge moyen des vignes est 25 ans.

Vinification: vendanges manuelles, débourbage à froid, fermentation avec levures naturelles, en barriques, et contrôle des températures de 15 à 20 °C.
Fermentation malolactique également en fûts.
Elevage de 8 à 9 mois en barriques de 1 à 5 vins. Utilisation du soufre réduite au strict minimum.

L'objectif est de conserver la fraîcheur avec une bonne acidité, et d'éviter tout côté massif avec des tanins souples.