

# Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "La Sybarite" rouge 2022 (3 bouteilles)



**Prix du produit :**

**79,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER  
Millésime: 2022  
Appellation: Saint-Joseph  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: La Sybarite  
Cépage dominant: syrah

## Description brève du produit :

Même s'il vinifie d'autres appellations, Saint-Joseph est la "marque de fabrique" d'Aurélien Chatagnier. Cette cuvée est devenue la "signature qualité/prix" de ce domaine en pleine ascension. A découvrir absolument si vous n'êtes pas déjà un(e) habitué(e) ! En 2024, date de sortie de ces puissants 2022, cette cuvée élevée en fûts de chêne est encore un peu jeune. Pour une dégustation à court terme, s'il en reste, préférez les plus frais 2021, bien à point !

## Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHATAGNIER  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

**Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph La Sybarite rouge 2022**

### **Explication de texte :**

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

Cette cuvée était jusqu'en 2015 la cuvée de prestige du domaine, elle se retrouve maintenant la cuvée "normale", suite au vieillissement des vignes et à la création en 2016 de "Zélée", une sélection des meilleures barriques destinée à une plus longue garde.

### **Fiche technique rédigée par le vigneron Aurélien Chatagnier :**

Syrahs âgée de 30 ans minimum, situées sur les 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, 1 remontage 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.