

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "La Sybarite" rouge 2023 (3 bouteilles)

Prix du produit :

76,50 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2023

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13

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) ! **Sélectionné par "Le Monde" en février 2026 comme un des meilleurs Saint-Joseph de la Vallée !**

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHATAGNIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph La Sybarite rouge 2023 :

Vins rouges de la vallée du Rhône septentrionale : **la sélection du « Monde »** (27 fév. 2026) : *"La robe pourpre profond et le nez voluptueux du vin anticipent une texture veloutée et gourmande en bouche, riche en saveurs de mûre et de cassis. Voilà une bouteille qui s'accordera idéalement avec la chair sanguine et soyeuse d'un pigeon. Bio. 25 €"*

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 âgées de 30 ans minimum, situées sur les communes Ardoix, Charnas, Mallevall 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.