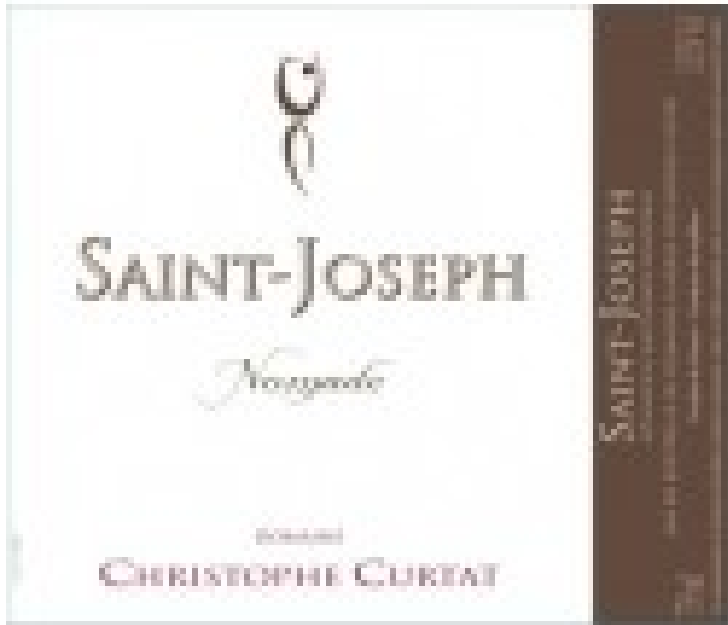


Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Nomade" rouge 2014



Prix du produit :

21,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2014

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Nomade

RVF: 16/20

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE CHRISTOPHE CURTAT

Commentaires sur ce **Saint-Joseph Nomade 2014** de **Christophe Curtat** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. *Un nez frais et épicé, une touche lardée : l'ensemble se montre classique et l'élevage modeste. La bouche se dévoile avec rondeur, les tanins sont souples et l'allonge élégante.*

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 20kg. Cuvaision 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

Description brève du produit :

16/20 RVF. La cuvée phare de ce vigneron "qui monte" à Saint-Joseph. Superbe rapport qualité-prix, vinifié pour qu'il ne soit pas "criminel" de le déguster jeune, spécialement en 2014 (année très gourmande), mais somptueux après quelques années de garde !