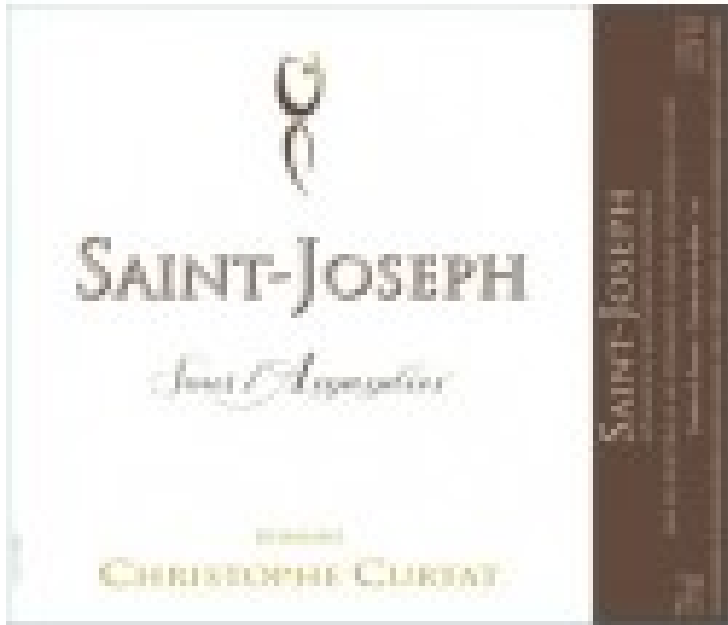


Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Sous l'Amandier" blanc sec 2016



Prix du produit :

22,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2016

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Sous l'Amandier

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE CHRISTOPHE CURTAT

Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Sous l'Amandier" 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de coeur** 16,5/20. *Nous sommes vraiment séduits par le saint-joseph blanc qui affiche de la pureté, et auquel le granite confère de l'énergie. Une belle définition : on savoure le côté mûr de la roussanne, sans basculer dans la surmaturité. Le vin reste frais, le nez est net, et une précision cristalline communique de la profondeur. La bouche se montre ample, tendue par une belle énergie. Ce vin équilibré va gagner en complexité avec le temps.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement : Roussanne 90%, Marsanne 10%

Nature du sol : Granite

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendement : 40 hectolitres par hectare

Vinification : Vendanges à la main en caissettes de 15kg, fermentation en barrique à basse température (dont 15% de barriques neuves), fermentation malo-lactique faite.

Elevage : En barrique sur lies sans soutirage, avec batonnages réguliers, pendant 11 mois.
Culture de la vigne raisonnée

Description brève du produit :

16,5/20 et coup de coeur RVF. "Sous l'Amandier" est un Saint-Joseph confidentiel produit chaque année en très faibles quantités. L'assemblage roussanne marsanne donne des vins très expressifs portés sur le fruit. L'élevage en barriques lui confère rondeur et complexité.