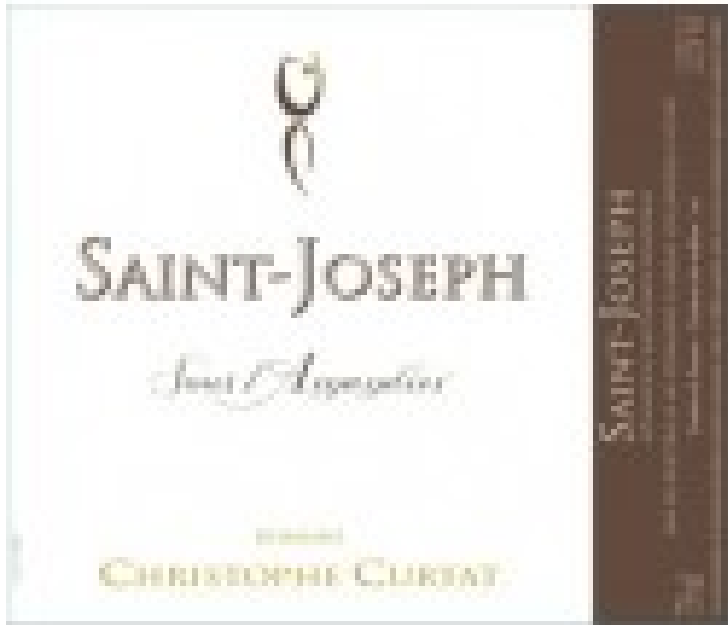


# Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Sous l'Amandier" blanc sec 2017



Prix du produit :

**23,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2017

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Sous l'Amandier

RVF: 17/20

Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE C. CURTAT**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Sous l'Amandier" 2017

*Lire les commentaires du millésime précédent*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 17/20. *Le blanc est bluffant : certainement une des plus belles versions d'assemblage à majorité roussanne de la région. Nous attribuons au domaine une étoile bien méritée.*

**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 :**

**17/20 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.