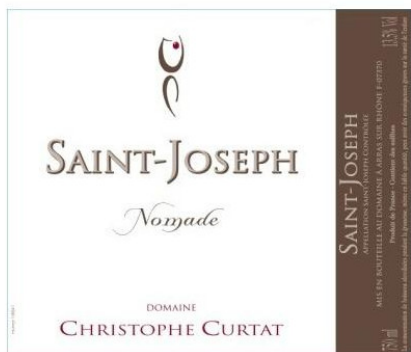


# Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Nomade" rouge 2020



Prix du produit :

**27,50 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2020

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Nomade

RVF: 93/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE C. CURTAT  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

**Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Nomade" 2020**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : 93/100. *"Dans un style délié qui privilégie l'élégance et la finesse en bouche, le rouge est d'une admirable "buvabilité" néologisme qu'il faut comprendre comme une qualité. Le fruit est délicieusement juteux."*

**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 20 kg. 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 :**

93/100 RVF. La cuvée phare de ce vigneron "qui monte" à Saint-Joseph. Joli rapport qualité-prix, vinifié pour qu'il ne soit pas "criminel" de le déguster jeune, mais somptueux après quelques années de garde !