

# Domaine François Grenier Saint Joseph "Chaussonot" rouge 2016



Prix du produit :

**120,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François GRENIER

Millésime: 2016

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Chaussonot

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

La belle cuvée d'altitude signée François Grenier, issue d'une de petite parcelle de 1,5 ha plantée des plus vieilles vignes du domaine. Quels arômes, quelle douceur... et quelle fraîcheur en 2016 !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. GRENIER  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine François Grenier Saint Joseph "Chaussonot" rouge 2016**

*Lire les commentaires du millésime précédent*

**Fiche Technique rédigée par le domaine:**

---

**Cépage et âge** des vignes : syrah, 20/25 ans

**Emplacement** des vignes : lieu-dit Chaussot à Saint-Désirat, altitude 140 m et exposition plein sud.

**Surface** des vignes : 1,5 ha

**Rendement** : 32 hl/ha

**Topographie** : coteaux

**Sol** : granitique

**Vendanges** : manuelles en caissettes et passage sur table de tri avec éraflage.

**Vinification** : macération 24 jour en cuve béton tronco-cylindrique avec remontages quotidiens. Fermentation malolactique en barrique

**Elevage** : 12 mois : 1/3 en barriques neuves de 400 litres, 1/3 en barriques de 400 litres de 1 vin, 1/3 en cuves béton.

**Mise en bouteilles** sans collage avec une très légère filtration (terre kieselgur avec membrane 1µm) puis maturation de 6 mois en bouteilles avant commercialisation (printemps 2017).

**Production** : 6300 bouteilles.