Domaine François Grenier Saint Joseph "Signature" rouge 2015

Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): François GRENIER
Millésime: 2015
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Signature
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE F. GRENIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine François Grenier Saint Joseph "Signature" rouge 2015

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Assemblage des deux selections parcellaires du domaine sur la commune de saint Désirat.

Age des Vignes : entre 10 ans et 25 ans

Assemblage des deux meilleures barriques de "Grange Bara" et de "Chaussonot"

Sol caillouteux à base de granit altéré, de schistes, et des sols pauvres en argile.

Exposition sud/sud-est

Altitude entre 200 et 250 mètres

Cépage : Syrah

Agriculture raisonnable

Vendange manuelle en caisses de 25kg

Tri manuel sur table de tri vibrante

Foulage éraflage à 100%

Vinification traditionnelle en cuve béton tronco-cylindrique thermo régulée.

Macération entre 23 et 25 jours en 2015 avec maintien de la température à 30°c en fin de macération.

Pressurage puis assemblage des jus de goutte et presse.

Ecoulage à chaud en Barriques neuves de 400 litres

Les deux sélections parcellaires sont élevées indépendement l'une de l'autre, assemblage des deux barriques au bout de douze mois puis réentonnage des vins pour élevage de douze mois supplémentaires, soit un élevage de 24 mois.

Fermentation malolactique en barrique puis soutirage.

texte de la contre-étiquette :

"Uniquement produit pour les grands millésimes et en très petite quantité, cet assemblage de Chaussonot et de Grange Bara fait l'objet d'un soin extraordinaire. Quelques années de patience avec un élevage en barrique pour magnifier ses précieux arômes, et il atteint son apogée."

Description brève du produit :

Une cuvée d'exception sortie pour la première fois en 2015, tant le millésime s'y prêtait. De loin la meilleure cuvée du domaine, il s'agit d'un assemblage des meilleurs raisins prélevés sur les deux meilleures parcelles du domaine (Chaussonot et Grange Bara). Cuvée rare élevée sous bois (en partie neuf), destinée à de très nombreuses années de garde, encore un peu trop jeune en 2018. Quel avenir !