

Domaine François Grenier Saint Joseph "Grange Bara" rouge 2016 Magnum



Prix du produit :

50,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): François GRENIER
Millésime: 2016
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Grange Bara
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La meilleure parcelle du domaine donne cette cuvée spéciale à partir de vieilles syrahs exposées plein sud. Cuvée élevée aux deux tiers en demi-muids neufs de 400 litres. Joli vin de garde, mais le 2016 est spécialement frais et déjà apte à une première dégustation "pour voir". **Cuvée préférée de nos clients** lors de notre *dégustation de Noël* le 1er décembre 2018 à Paris (200 clients présents, 16 vins en dégustation, 120 bouteilles de Grange Barra 2016 achetées, le **record** du jour).

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS GRENIER

Domaine François Grenier Saint Joseph "Grange Bara" rouge 2016 Magnum

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Cépage et âge des vignes : syrah, 15/25 ans

Emplacement des vignes : lieu-dit Grange Bara à Saint-Désirat, altitude 160 m et exposition plein sud.

Surface des vignes : 1,3 ha

Rendement : 33 hl/ha

Topographie : coteaux

Sol : granitique

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

Vinification : macération 25 jour en cuve béton tronco-cylindrique avec remontages quotidiens. Fermentation malolactique en barriques.

Elevage : 12 mois : 2/3 en barriques neuves de 400 litres, 1/3 en barriques de 400 litres de 1 vin.

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 : quelques dizaines de magnums.