# Domaine Graillot Saint-Joseph rouge 2016

**Prix du produit :**

156,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille GRAILLOT
Millésime: 2016
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: syrah

**Description du produit :**

## PRÉSENTATION DU DOMAINE GRAILLOT
## + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

**Domaine Alain Graillot Saint-Joseph rouge 2016**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 16,5/20. *Une palette qui se montre très fraîche, avec une définition coincée entre le fruit et l'empreinte de la vendange entière. Le boisé est juste. La bouche se montre digeste sur une texture séveuse mais sans dureté. Une bouche qui demande à se fondre avec cette perception tannique encore en relief. La fraîcheur et la buvabilité sont là.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 16/20. *Joli nez poivres et fleurs, belle maturité de tannin, bouche tout aussi parfumée avec une persistance saline, tout droit. Apogée de 2019 à 2026.*
*Accords mets et vins : Blanquette de veau, poulet rôti, steak tartare, pintade, perdrix, pot au feu.*

**Commentaires du vigneron sur son millésime 2016 :** *Après la puissance des 2015, nous revenons sur un "classique", un millésime très conservateur, ou les valeurs de chaque terroir sont mises en avant, il nous fait penser à 2001. Après un non hiver et un printemps capricieux, les chaleurs et les conditions estivales ont ramené de la sagesse dans les maturités. Les vendanges ont eu un calendrier "à l'ancienne", en effet, elles ont commencé le 22 septembre pour finir le 6 Octobre.*
*Comme les 2001, l'équilibre et la finesse domineront, et, les phases de fermeture que nous rencontrons certaines fois, ne devraient pas entraver nos dégustations à venir.*
*Les vins ont été mis en bouteilles avec 2 mois d'élevage supplémentaires afin de moins les bousculer.*

**Fiche technique :**

**Cépage :** 100% Syrah

**Terroir :** Alluvions du Rhône et de l'Isère avec des sables, très peu de terre et beaucoup de cailloux ronds

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification :** Cuvaisons longues (15 à 21 jours)

**Elevage :** élevage en barriques

**Description brève du produit :**

**16,5/20 RVF.** Le trop rare Saint-joseph signé par la pointure "d'en face", de l'autre côté du Rhône, à Crozes-Hermitage. Une superbe appellation, un illustre vigneron, un grand millésime. Que demander de plus ?