

Domaine François Grenier Saint Joseph "Chaussonot" rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

135,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): François GRENIER
Millésime: 2017
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 150cl
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.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

[**Domaine François Grenier Saint Joseph "Chaussonot" rouge 2017 MAGNUM**](#)

Fiche Technique rédigée par le domaine:

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

Emplacement des vignes : lieu-dit Chaussonot 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 : Quelques dizaines de magnums.