Domaine Grosbot-Barbara Saint-Pourçain "Les Ferneaux" (gamay) rouge 2022

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Denis Barbara (GROSBOT-BARBARA)
Millésime: 2022
Appellation: Saint-Pourçain
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Ferneaux
RVF: 91/100
Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

91/100 RVF. Une cuvée 100% gamay issu d'un terroir granitique qui s'exprime sur la minéralité. Bien plus qu'un simple vin de fruit, c'est un très beau vin rouge avec une belle structure, bien équilibrée en 2022, qui lui permettra de s'affiner pendant quelques années dans une belle cave. Il commence à s'ouvrir à l'aube de cet été 2023.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU Domaine Grosbot-Barbara
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Grosbot-Barbara Saint-Pourçain "Les Ferneaux" rouge 2022 :

La Revue du Vin de France (oct. 2023) : 91/100. *"Ce domaine historique de Saint-Pourçain a produit un 2022 séduisant, au bouquet riche (pain d'épices et clafoutis aux cerises). La structure est dense, avec des tanins saillants mais intégrés".*

La Revue du Vin de France (juill-août 2023) : 90/100*. Le nez embaume les fruis des bois et la violette. La bouche est dense, avec une haute intensité minérale. Parfait d'ici l'été.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Le terroir : Issu d'une vigne de 2,90 ha du même nom cadastral , située à Bransat.

Situation géographique : ouest du vignoble

Exposition : sud
Sol : granitique
Encépagement : gamay
Age moyen de la vigne : 30 ans
Rendement : 30 hl/ha
Travail de la vigne : enherbement, taille de la vigne : Guyot
Vinification : macération à basse température pendant 20 à 30 jours avec remontage , pigeages et délestages.
Elevage : en cuve émaillée
SO2 : 25mg/l, 10g de SO2 libre
Sucre : 1,20g/l de sucre réducteur (donc vin parfaitement sec)
Production : environ 10.000 bouteilles

Arômes : en nez : minéral, avec notes de fruits rouges mûrs (cerise burlat)
Bouche : riche, ample, avec structure tannique très présente.
Mets : viandes rouges, charcuteries, fromages (St Nectaire, Cantal, Gaperon…)

Temps de garde : 6 à 10 ans