

Domaine Bonetto-Fabrol Grignan-les-Adhémar "La Faisse" rouge 2022



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Philippe BONETTO-FABROL

Millésime: 2022

Appellation: Grignan-les-Adhémar

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5



Description brève du produit :

Selon nous la meilleure parcelle du domaine, avec un tréma sur le i (oui, elle coûte bien autour de 15 €, on n'est pas en Côte-Rôtie :-). C'est pourtant un vin élaboré comme un grand cru, avec la même attention et les "mêmes ingrédients" : de vieilles serines (la syrah historique du nord, la plus réputée, de petits grains très concentrés), associées au cépage blanc viognier (aussi dans certains Côte-Rôtie). Toutes proportions gardées, voilà un très beau rouge du sud élaboré dans les règles de l'art qu'on peut déguster jeune sur la puissance ou attendre quelques années (5 ans). Notre très belle découverte de novembre 2023 qui sera encore meilleure pour Noël 2024 ou 2025 (s'il en reste !).

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BONETTO-FABROL
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Domaine Bonetto-Fabrol Grignan-les-Adhémar "La Fâisse" rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine:

CEPAGES : 95% Syrah, plus exactement la véritable Syrah originelle des Cotes Rôties "La Serine" ; et 5% Viognier. Sélection Parcelleire

TERROIR : Situé au cœur de la Vallée du Rhône, le vignoble est situé au sud de Montélimar, en Drôme Provençale. Situé sur les contreforts du village haut perché de La GARDE ADHEMAR, le terroir est constitué d'un coteau à très forte pente, sur des safres (mélange aggloméré de sables et de silice ; comme on retrouve sur les très grands terroirs des grands crus de la Vallée du Rhône).

RENDEMENT : Environ 30 hectolitres par hectare

VINIFICATION : Raisins cueillis manuellement. Égrappage total. Encuvage des Syrah et Viognier, récoltés à maturité optimale. Macération pré fermentaire à froid, pendant 3 jours, avec inertage. Fermentation alcoolique par les levures indigènes, avec maîtrise des températures, durant une vingtaine de jours. Travail doux des raisins pour extraire les meilleurs tannins.

Travail du chapeau de marc, par une extraction modérée (remontages légers). Élevage en cuve béton, pendant 3 mois, sur lies fines avec bâtonnage toutes les semaines. Puis on soutire et mise au clair du vin pour élevage et affinage de la matière pendant 12 mois en cuve béton pour 85%, et en barriques neuves (chauffe moyenne) pour 15% ; Clarification par le froid hivernal.

Pas d'acidification, pas de désacidification, pas d'ajout de tannins. Pas de micro oxygénation.

Filtration légère juste avant la mise en bouteille, afin de finaliser l'expression du vin et la brillance du vin.

COMMENTAIRE : Vin de caractère, avec une matière racée. Densité, volume, gras et richesse en font un vin de garde.