

Domaine de La Grosse Pierre Chiroubles "Aux Craz" rouge 2022



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Pauline Passot (LA GROSSE PIERRE)

Millésime: 2022

Appellation: Chiroubles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

92/100 RVF. Chaque cuvée parcellaire est parfaitement représentative du terroir dont elle est issue. Aux Craz mise tout sur la finesse et l'élégance, quand Grille Midi favorise la puissance. La vigneronne signe là un superbe millésime 2022 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE de la grosse pierre
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine de La Grosse Pierre Chiroubles "Aux Craz" rouge 2022 :

La Revue du Vin de France (avril 2025) : **92/100**. . *Ce lieu-dit se distingue par sa fine gestion de la maturité de 2022, tout en conservant beaucoup de fond. L'approche aromatique est posée, délicate, les tanins suaves, avec une grande allonge mentholée. Délicieux.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **92/100**. *Les 2022 sont réussis, combinant la qualité du millésime avec une fine interprétation des crus. Aux Craz est délicieux, grâce à son fruit juteux, enrobé.*

Pauline Passot était sommelière dans un des plus grands restaurants de Lyon... puis a craqué pour un retour aux sources familiales. Aujourd'hui, avec ses terroirs exceptionnels, elle domine outrageusement son AOP et nous fait craquer autant par son talent que par son dynamisme. Énorme avenir pour la Grosse Pierre (ça rappelle les concours de force basque ;-)) et toute l'appellation qu'elle tire vers le haut... à la corde ! Voici une parcelle bien spécifique qui a déjà ses aficionados.

The Robert Parker's Wine Advocate (K. Wells, mai 2024), 90/100. *Primary aromas of candied raspberries, cherries, lilacs, peonies and sweet spices introduce the 2022 Chiroubles Aux Craz, a medium-bodied wine, revealing further notes of eucalyptus, candied peel and slate on the palate. While the initial attack is more daring, the wine gracefully tapers off on the back palate, guided by an influence of fine-grained tannins. This is a suave wine that leaves you wanting more.. **DRINK DATE 2024-2032.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

IDENTIFICATION

Appellation : Chiroubles

Lieu-dit : Aux Craz

Cépage : 100% Gamay Noir

VIGNOBLE

Exposition : Sud-est

Altitude : 460m

Sol : Roche granitique en décomposition

Age des vignes : 40 ans

Surface : 0,90ha

Densité de plantation : 8500 pieds/ha

Certifié en Agriculture Biologique depuis 2019 / FR-BIO-01

VINIFICATION

Départ naturel de la fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes

Vinification sans SO2

14 jours en infusion avec un petit remontage par jour par gravité

Maîtrise des températures 25°C

Fermentation Malolactique : 100%

ELEVAGE

11 mois d'élevage en cuve béton

Pas de soutirage

Ni collé, ni filtré