

# Domaine Grosbot-Barbara Saint-Pourçain "Les Maltôtes" rouge 2023



Domaine  
GROSBOT-BARBARA

Prix du produit :

**144,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Denis Barbara (GROSBOT-BARBARA)

Millésime: 2023

Appellation: Saint-Pourçain

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

Une sélection parcellaire 100% pinot noir, encore un peu trop jeune en 2025. Soyez patient(e), vous ne le regretterez pas, c'est un rare pinot, et comme tout grand vin de garde, il a besoin de temps pour s'équilibrer.

**Description du produit :**

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

**Domaine Grosbot-Barbara Saint-Pourçain "Les Maltotes" rouge 2023**

**Fiche technique rédigée par le domaine**

Issus d'une vigne de 1,14 ha, située à Montord, en partie basse, sol argilo-calcaire. 4000 plants/ha. Rendements moyens 35hl/ha. Vendanges 100% éraflées.

**Cépage(s)** : Pinot noir

**Terroir** : argilo-calcaire

**Vinification** : Macération durant 30 jours, pré fermentaire à froid de 5°C à 7°C durant 5/6 jours.  
Fermentation alcoolique avec phase tumultueuse à 23°C pendant 15 jours .  
Remontage et pigeage, puis quand fermentation terminée, post fermentaire pendant 7 jours entre 30°C et 35°C.  
Fermentation malolactique en fûts (1/3 fûts d'1 vin, 1/3 fûts de 2 vins , 1/3 fûts de 3 vins ).  
Pas de collage, pas de filtration, élevage 15 à 18 mois.

**Dégustation** : A déguster entre 15°C et 17°C sur des gibiers , viandes rouges.

Idée : Vous pourriez aussi apprécier les vins du [Domaine des Béroles](#)