Domaine de La Grosse Pierre Chiroubles rouge 2023

Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Pauline Passot (LA GROSSE PIERRE)
Millésime: 2023
Appellation: Chiroubles
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 91/100
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

91/100 RVF. 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. Enorme 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 !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de La Grosse Pierre Chiroubles rouge 2023

La Revue du Vin de France - Mai 2025 - Hors-série collection n°3 : 91/100*. "Pauline Passot confirme être une des locomotives de Chiroubles. On sent une maîtrise technique , sans tomber dans le style clinique, bien au contraire : vendanges entière, peu de SO2, levures indigènes. Le résultat est délicieux, à la fois spontané et profond."*

The Robert Parker's Wine Advocate (K. Wells, mars 2025) : **90/100**. *The 2023 Chiroubles La Grosse Pierre offers vibrant aromas of red and black cherries interwoven with delicate floral tones and vine smoke. Medium to full-bodied and with bright acidity, it delivers a juicy fruit-infused palate. The wine has an open-weave structure of tannins, lending a fluid, elegant mouthfeel. This is highly recommended for those who appreciate a more refined expression in their ready-to-drink Beaujolais selections.* ***DRINK DATE 2025-2030.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

IDENTIFICATION

Appellation : Chiroubles

Lieu-dit : La Grosse Pierre

Cépage : 100% gamay noir à jus blanc

VIGNOBLE

Exposition : Est
Altitude : 350m
Sol : Granit décomposé sur sol profond
Age des vignes : 50 ans
Surface : 4ha
Densité de plantation : 9000 pieds/ha
Certifié en Agriculture Biologique depuis 2019 / FR-BIO-01

VINIFICATION

Départ naturel des fermentations alcooliques grâce aux levures indigènes
Vinification sans SO2
12 jours en infusion avec un petit remontage par jour par gravité
Maîtrise des températures moins de 25°C
Fermentation Malolactique : 100%

ELEVAGE

8 mois en cuve inox et béton

Pas de soutirage
Ni collé, ni filtré