

# Domaine de La Grosse Pierre Chiroubles "Aux Craz" rouge 2023



Prix du produit :

**138,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

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

Millésime: 2023

Appellation: Chiroubles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 90/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: gamay



**Description brève du produit :**

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. **90/100 RVF**

**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 2023**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : 90/100. Aux Craz se**

*montre marqué par des notes végétales singulières, malgré son crémeux de texture.*

**The Robert Parker's Wine Advocate** (K. Wells, mars 2025) : **91/100**. *Concentrated by both its unique terroir and the diminished crop due to hail, the entirely destemmed 2023 Chiroubles Aux Craz offers vibrant notes of stewed cherries, dried flowers and sweet soil. The full-bodied palate showcases sappy concentration, yet it remains lifted and refreshing, thanks to its bright acidity and lining of powdery, lithe tannins. It's well-developed on the mid-palate and tapers out slowly for a refined finish. This is a lovely wine. DRINK DATE 2025-2033.*

**La Chronique Vin de Jérôme Gagnez** (France inter, 22 mars 2026) : *Plein de fruit, un poil épicé, mine de crayon. Fin Bouche ample, acidulée, de la mâche. Bien frais. Très bien. Tanins fins et gouleyants.*

## **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

---

