

Domaine François Grenier Saint Joseph "Chaussonot" rouge 2024



 FRANÇOIS GRENIER

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François GRENIER

Millésime: 2024

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Chaussonot

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

La belle cuvée d'altitude signée François Grenier, issue d'une de petite parcelle de 1,5 ha plantée de très belles serines.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. GRENIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine François Grenier Saint Joseph "Chaussonot" rouge 2024

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Sur un sol caillouteux et très ensoleillé, la vigne se surpassé pour offrir une cuvée aux délicieux arômes de fruits noirs et de vanille, au tannin très fin, encore embellie par plusieurs mois d'élevage en barrique.

- Appellation : Saint-Joseph rouge
- Cépage : Syrah
- Topographie : 3 parcelles située sur le lieu-dit cadastral « Chaussonot » à Saint Désirat
- Nature du sol : Sol caillouteux à base de granit altéré, de schistes, et des sols pauvres en argile.
- Exposition : Sud / Sud-est
- Altitude : 140 m
- Age des Vignes : Entre 15 et 25 ans
- Vendanges : Manuelles en caisse de 25kg, Tri manuel sur table vibrante à l'entrée de la cuverie, 100% eraflée.

Vinification

- Traditionnelle en cuve béton tronco-cylindrique thermo régulée.
- Macération avec maintien de la température
- Pressurage puis assemblage des jus de goutte et presse.
- Ecoulage à chaud en Barrique de 400 litres pour la partie en barrique
- Fermentation malolactique en barrique puis soutirage

Elevage

- 12 mois 1/3 en fut neuf, 1/3 en fut de 1 vin, 1/3 en cuve béton
- Filtration minimum à la mise en bouteille
- Début de commercialisation 4 mois après la mise.

Capacité de vieillissement : 10 ans
