

# 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

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 surpasse 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 situés 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% éraflée.

## **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