

# Domaine Alain Graillot Crozes-Hermitage "La Guiraude" rouge 2023 JEROBOAM



Prix du produit :

**230,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Famille GRAILLOT  
Millésime: 2023  
Appellation: Crozes-Hermitage  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 300 cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: La Guiraude  
RVF: 94/100  
Cépage dominant: syrah  
Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

**Coup de coeur et 94/100 RVF.** La grande cuvée de garde signée Graillot. LE plus grand Crozes Hermitage avec le Clos des Grives de la famille Combier.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE GRAILLOT  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Crozes Hermitage "La Guiraude" 2023 signé Graillot :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : Coup de coeur et 94/100**  
**RVF.** Les rouges sont au rendez-vous : La Guiraude, sélection de barriques, est admirable, avec du fond, de l'allonge et une grande expression juteuse.

**Le millésime 2023 vu par Maxime et Antoine GRAILLOT :**

*Tous les millésimes nous apprennent quelque chose, peuvent nous conforter, mais aussi nous interroger. 2023 ne fait pas exception; Avec les successions de millésimes "extrêmes", de part les chaleurs, la sécheresse, le gel, la grêle, 2023 fut lui extrême dans son classicisme. Les mois se succédant respectant presque à la lettre les moyennes enregistrées ces dernières années, la nature étant très "conservatrice", les différents stades phénoliques se sont déroulés parfaitement, le climat étant équilibré, les vins en sont la preuve irréfutable. Cela nous a donc conforté dans l'idée que l'on se fait de ce qu'il est nécessaire d'avoir pour exprimer parfaitement son terroir.*

*Les vendanges et les vinifications se sont déroulées dans de parfaites conditions du 4 au 12 septembre pour les rouges, les rendements ont été généreux, et nous avons privilégié la finesse, le fruit, pour mettre en valeur ces belles maturités phénoliques. Probablement nous avions aussi besoin de retrouver un peu de douceur après la dureté et l'âpreté des 2022. Ce millésime sera toujours très accessible, aussi bien jeune que moins jeune, et son équilibre lui permettra de tenir ses promesses dans le temps.*