

Domaine Graillot Saint-Joseph rouge 2023



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GRAILLOT

Millésime: 2023

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

93/100 RVF. Le trop rare Saint-joseph signé par la pointure "d'en face", de l'autre côté du Rhône, à Crozes-Hermitage. Une superbe appellation, un illustre vigneron, un millésime de garde. Que demander de plus ?

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Graillot Saint-Joseph rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **93/100.** *Les rouges sont au rendez-vous.*

Le millésime 2023 d'après 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.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Syrah

Terroir : Alluvions du Rhône et de l'Isère avec des sables, très peu de terre et beaucoup de cailloux ronds

Vendanges : Manuelles

Vinification : Cuvaisons longues (15 à 21 jours)

Élevage : élevage en barriques