

Domaine de La Grosse Pierre Chiroubles rouge 2024



 LA GROSSE PIERRE

Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

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

Millésime: 2024

Appellation: Chiroubles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Pauline Passot était sommelière dans un des plus grands restaurants de Lyon... puis a craqué pour un retour aux sources familiales. Aujourd'hui, avec ses terroirs exceptionnels, elle domine outrageusement son AOP et nous fait craquer autant par son talent que par son dynamisme. Enorme avenir pour la Grosse Pierre (ça rappelle les concours de force basque ;-) et toute l'appellation qu'elle tire vers le haut... à la corde !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE de la grosse pierre
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine de La Grosse Pierre Chiroubles rouge 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

IDENTIFICATION

Appellation : Chiroubles

Lieu-dit : La Grosse Pierre

Cépage : 100% gamay noir à jus blanc

VIGNOBLE

Exposition : Est

Altitude : 350m

Sol : Granit décomposé sur sol profond

Age des vignes : 50 ans

Surface : 4ha

Densité de plantation : 9000 pieds/ha

Certifié en Agriculture Biologique depuis 2019 / FR-BIO-01

VINIFICATION

Départ naturel des fermentations alcooliques grâce aux levures indigènes

Vinification sans SO2

12 jours en infusion avec un petit remontage par jour par gravité

Maîtrise des températures moins de 25°C

Fermentation Malolactique : 100%

ELEVAGE

8 mois en cuve inox et béton

Pas de soutirage

Ni collé, ni filtré