

Domaine François Grenier Saint Joseph "Grange Bara" rouge 2023 (3 bouteilles tachées)




FRANÇOIS GRENIER

Prix du produit :

65,03 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François GRENIER

Millésime: 2023

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

93/100 castaing/Parker. La meilleure parcelle du domaine donne cette cuvée spéciale à partir de vieilles syrahs exposées plein sud. Cuvée élevée aux deux tiers en demi-muids neufs de 400 litres. Très joli vin de garde à prix canon.

Description du produit :

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

Domaine François Grenier Saint Joseph "Grange Bara" rouge 2023 (3 bouteilles tachées)

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, mai 2026): 93/100. *Matured two-*

thirds in new oak, the 2023 Saint-Joseph Grange Bara reveals a complex, deep bouquet of dark berries, spices, cedar, tapenade and oak mingled with floral nuances. Medium- to full-bodied, dense and layered, it's built around a fleshy core of fruit with good depth, framed by velvety tannins and concluding with a long, gently oaky finish. DRINK 2027-2039

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Issu d'une vigne en pleine maturité et d'un sol naturellement riche, il se caractérise par une alliance inédite de fraîcheur et de profondeur. Elevé à 2/3 en barriques dont la moitié neuves, il se hisse sans effort parmi les vins plébiscités pour accompagner de la grande cuisine.

- Appellation : Saint-Joseph rouge
- Cépage : Syrah
- Topographie : 3 parcelles situés sur le lieu-dit cadastrale « grange Bara »
- Nature du sol : Sol caillouteux à base de granit altéré, de schistes, et des sols pauvres en argile.
- Exposition : Sud / Sud-est
- Altitude : 270 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 : 5 à 10 ans (et plus pour ceux qui savent attendre...)