

# Domaine François Grenier Saint Joseph "Grange Bara" rouge 2023



  
FRANÇOIS GRENIER

Prix du produit :

**150,00 €**

**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

Cuvée: Grange Bara

Cépage dominant: syrah

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. GRENIER**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine François Grenier Saint Joseph "Grange Bara" rouge 2023

**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 situées 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...)

### **Description brève du produit :**

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.