



SAINT JOSEPH ROUGE 2023 " GRANGE BARA " DOMAINE FRANÇOIS GRENIER

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Septentrional
Cépage(s) : 100% syrah

Note de dégustation :

Robe intense à reflets violacés. Nez fin et élégant, évoquant les arômes de fruits noirs (mûres, cassis), des touches d'épices (muscade, girofle, poivre) ainsi qu'un caractère légèrement floral (violette). En bouche, c'est un vin complexe et structuré. Le côté boisé est bien fondu dans l'ensemble. Les tanins sont d'excellentes qualités même si encore présents dans sa phase de jeunesse. Quelques années de vieillissement en bouteille poliront les tanins si vous les préférez plus ronds. Longue persistance aromatique et

Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Magret de canard aux épices, filet de bœuf au poivre, gibier en saison (chevreuil) avec purée aux parfums de muscade.

Commentaires du sommelier :

Issu de 3 parcelles situées sur le lieu-dit cadastrale « grange Bara », cette grande cuvée de Saint Joseph étonne par sa profondeur, sa complexité et sa classe. Sur ces terroirs de granit, des schiste et d'argile, François Grenier cultive des vignes de Syrah qu'il vendange manuellement. Après une vinification en cuve béton tronco-cylindrique thermo régulée, l'élevage à lieu pendant 12 mois pour 2/3 en fut, 1/3 en cuve béton. Dès la jeunesse, ce vin est plaisant mais si vous avez la patience de le laisser vieillir quelques années, c'est dans une tout autre dimension que vous en profiterez.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

