

GABRIEL MEFFRE

IGP Collines Rhodaniennes Sainte-Blandine

2018

"Belle teinte rouge dense. Nez floral (violette) et minéral. Arômes de framboise et de réglisse en bouche pour un ensemble à la fois croquant et fruité, à la belle fraîcheur finale. Une belle introduction aux Crus de la Vallée du Rhône septentrionale !"



Millésime

En Vallée du Rhône septentrionale, le millésime 2018 vient compléter une série de trois millésimes exceptionnels. Les pluies de l'hiver et du printemps ont permis de reconstituer les réserves hydriques et d'affronter les chaleurs de l'été. Les très belles conditions météo du mois de septembre, tout à fait estivales avec des nuits fraîches, très peu d'humidité et la présence du Mistral, ont permis une maturation parfaite des raisins. Les Syrahs, sur ce ce millésime, se révèlent juteuses, à la couleur profonde et aux jolis tanins. En bouche, les vins sont structurés avec de belles textures veloutées.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Le vignoble des Collines Rhodaniennes cotoie celui des Côtes du Rhône septentrionales, sur une superficie de 360 hectares seulement. Il bénéficie d'un climat tempéré, méditerranéen avec des influences montagnardes et continentales.
Il s'étend sur un terroir de sols calcaires et granitiques, propices à la restitution de la chaleur la nuit et permettant d'excellentes conditions de maturation.

Vinification

Traditionnelle.

Accords & Service

Avec un plateau de charcuterie lyonnaise, un saucisson brioché ou un gratin Dauphinois.
Vin vegan
Prêt à boire, servez le entre 14 et 16°C en ayant pris soin de l'ouvrir au moins une heure avant dégustation.