

GABRIEL MEFFRE

Châteauneuf du Pape "Saint Théodoric"

2012

"Robe de couleur cerise noire avec un nez fin et complexe, ouvert sur des notes de fraises écrasées et d'épices. La bouche est structurée avec des arômes de fruits noirs (pruneaux) et d'épices soutenue par des tanins soyeux. Bonne persistance aromatique sur le fruit noir."



RÉCOMPENSES

90 pts Vinous
89 pts Wine Advocate

Millésime

Juillet et août 2012 ont été relativement secs sur le secteur de Châteauneuf-du-Pape.Quasiment pas une pluie en 2 mois. Heureusement, un orage et de fortes pluies à la findu mois d'août ont permis une hydratation de la plante. Un épisode de vent juste avantles vendanges a idéalement concentré les saveurs et donné des tanins soyeux et bienmûrs. En résumé, un millésime de qualité, solaire et très typé.

Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Terroir

Sol argileux en partie et calcaire, recouvert de galets roulés en surface.

Vinification

La vendange est partiellement non éraflée et le tri est réalisé sur la parcelle. Chaque cépage est vinifié séparément pour préserver les arômes frais du fruit. La cuvaison dure environ 4 semaines. Soutirage et fermentation malolactique. L'élevage est fait en cuve et fûts pendant 12 mois. Assemblage en fin d'élevage puis élevage en bouteille.

Accords & Service

Ce Châteauneuf du Pape accompagnera à merveille les gibiers, les plats en sauce et les fromages affinés.
Le servir à 16°C. A consommer dès à présent ou dans les 10 ans.

Maison Gabriel Meffre - 2 route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas - Tel: +33 (0)4 90 12 32 32 - www.gabriel-meffre.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.