

GABRIEL MEFFRE

Châteauneuf du Pape "Saint Théodoric"

2013

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



RÉCOMPENSES

92 pts Vinous
14,5/20 Bettane & Desseauve 05/2023

Millésime

Les vendanges 2013 en Vallée du Rhône sud ont été marquées par un retard d'environun mois par rapport aux dix précédentes années. En cause, un printemps frais qui aretardé le départ de la végétation. Par ailleurs, le mauvais temps survenu pendantla floraison des grenache a réduit considérablement leur rendement. En revancheles baies restantes ont parfaitement mûri sans fatiguer la vigne. Le millésimes'oriente donc davantage sur les Syrah qui se révèlent très fruitées, aromatiques etcolorées. L'ensemble offre un millésime de très bonne qualité.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Vinification

La vendange est manuelle et partiellement non éraflée; le tri est réalisé majoritairement 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.