

GABRIEL MEFFRE

Châteauneuf du Pape "Saint Théodoric"

2018

"“Le Châteauneuf Du Pape Saint-Théodoric offre des notes fraîches de fruits rouges et noirs croquants, de garrigue poivrée et de fleurs printanières ainsi que des arômes d’encens de cèdre. Une bonne acidité, un texture fraîche et concentrée ainsi qu’une excellente finale. Un vin complexe et élégant.” Jeb Dunnuck, octobre 2020"



RÉCOMPENSES

91pts Jeb Dunnuck
90 pts Decanter 05/2023

Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d’un été indien, s’est avéré plus qu’idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c’est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l’équilibre superbe.

Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Terroir

Assemblage des différents terroirs de Châteauneuf du Pape :
– sols friables et sableux sur les versants est et sud
– calcaire du côté ouest en face du Rhône
– argile rouge provenant du nord
– galets roulés situés sur le secteur des hauts plateaux

Vinification

Les vendanges manuelles permettent un tri à la parcelle. Arrivées à la cave, les grappes sont en parties éraflées et chaque cépage est vinifié séparément pour préserver les arômes frais du fruit et conserver la typicité de chaque terroir. La cuvaison dure environ 4 semaines. S’en suivent le soutirage, la fermentation malolactique puis l’élevage qui est réalisé en cuve et fûts (neufs et 1 vin) pendant 12 mois, précédant ainsi l’assemblage et l’élevage en bouteille .
Vin Vegan.

Accords & Service

Ce Châteauneuf du Pape accompagnera à merveille une entrecote sauce vigneronne ou encore une ratatouille.
A déguster entre 13 et 15°C dès à présent ou dans les 10 ans suivant la récolte.

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.