

GABRIEL MEFFRE

Châteauneuf du Pape "Saint Théodoric"

2019

"“Nez mûr et intense, fruits à baies noires, épices et quelques arômes de viande fumée. Tannins finement texturés, fort et puissant mais bien équilibré.” DWWA 2021"



RÉCOMPENSES

16,5/20 Jancis Robinson
ARGENT Decanter

Millésime

L’année 2019, si particulière sur le plan climatique, nous offre encore une fois un grand millésime. En effet, grâce aux températures favorables de février/mars et aux réserves d’eau importantes engendrées par les fortes pluies de l’automne 2018, le vignoble a parfaitement résisté à la chaleur et à la sécheresse de l’été. Le mois de septembre, avec ses journées ensoleillées et ses nuits fraîches, a permis aux grappes de se développer harmonieusement pour arriver aux vendanges à pleine maturité et dans un état sanitaire irréprochable. La qualité exceptionnelle du millésime se confirme à la dégustation: fruit, couleur intense, matière, rondeur et fraîcheur en bouche.

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 entrecôte sauce vigneronne ou encore une ratatouille.
A déguster entre 13 et 15°C dès à présent ou dans les 10 ans suivant la récolte.