

GABRIEL MEFFRE

Châteauneuf du Pape "Saint Theodoric"

2020

"Ce Châteauneuf du Pape s'ouvre au nez sur des arômes généreux de fraise mûre et d'épices complétés par une bouche savoureuse de fruits rouges et des tanins soyeux."



Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées: absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges! (8 semaines)

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

Idées recettes : une entrecôte "marchand de vin" ou une ratatouille.
Ouvrir 1h avant avant dégustation. Servir entre 13 et 15°C, dès à présent ou dans les 12 ans à partir du millésime.