

GABRIEL MEFFRE

Gigondas Sainte-Catherine

2012

"Robe pourpre et soutenue aux légers reflets violine. Nez aromatique sur les fruits mûrs et les épices. Bouche séduisante, structure soyeuse et notes épicées en finale."



Millésime

2012 a été marqué par un cours épisode de gel intense suivi d'un printemps pluvieux et d'un été sec permettant une récolte saine, plus tardive et moins volumineuse qu'en 2011. En résulte un millésime très équilibré, frais, aromatique et gourmand avec des couleurs soutenues et des arômes complexes.

Terroir

Grenache, Syrah et Mourvèdre. Le vignoble est implanté sur des sols rares en Vallée du Rhône : dépôt de calcaires, marnes du Jurassique et du Crétacé; sables et grés de l'ère Tertiaire.

Vinification

Récolte manuelle à maturité optimale. La macération dure 3 semaines pour une extraction optimale des arômes et du fruit sous contrôle des températures entre 28 et 31°C. Elevage en cuve et en fûts pour une durée d'au moins 12 mois avant la mise en bouteille.

Accords & Service

Ce Gigondas accompagnera à merveille les viandes rouges en sauce, magrets de canard ainsi que les fromages à pâte molle. Servir à 16°C. A déguster dès à présent ou dans les 8 ans.

RÉCOMPENSES

90 pts Wine Spectator
90 pts The Vancouver Sun Wine Critic
92 pts Wine Advocate
91 pts Vinous
OR Decanter
15,5/20 Jancis Robinson

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.