

GABRIEL MEFFRE

Gigondas Sainte-Catherine

2013

"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."



RÉCOMPENSES

91 pts Vinous
90 pts Wine Advocate
13,5/20 Bettane & Desseauve
16/20 Jancis Robinson

Millésime

Les vendanges 2013 en Vallée du Rhône sud ont été marquées par un retardd'environ un mois par rapport aux dix précédentes années. En cause, unprintemps frais qui a retardé le départ de la végétation. Par ailleurs, le mauvaistemps survenu pendant la floraison des grenache a réduit considérablementleur rendement. En revanche les baies restantes ont parfaitement mûri sansfatiguer la vigne. Le millésime s'oriente donc davantage sur les Syrah qui serévèlent très fruitées, aromatiques et colorées. L'ensemble offre un millésimede très bonne qualité.

Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Terroir

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.

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.