

GABRIEL MEFFRE

Gigondas Sainte-Catherine

2018

"« ... des notes de framboises et de cerises avec un zeste d'agrumes et d'épices. Velouté et puissant, il offre des notes de moka, de cuir et de chocolat noir en finale tout en restant frais. » Septembre 2020, The Wine Advocate, Robert Parker"



RÉCOMPENSES

15,5/20 Jancis Robinson
90 pts Wine Advocate
90 pts Wine Enthusiast
89-91pts Jeb Dunnuck

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, 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. La durée de macération varie en fonction du cépage : 3 semaines pour le grenache, 4 semaines pour la syrah pour une extraction optimale des arômes et du fruit sous contrôle des températures entre 28 et 30°C. Elevage en cuve et en fûts pour une durée de 12 mois avant la mise en bouteille.
Vin Vegan.

Accords & Service

A déguster en accompagnement d'un pigeon rôti aux raisins ou encore avec une tourte à la mousse de cèpes et champignons sauvages.
A servir entre 13°C et 15°C, 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.