

GABRIEL MEFFRE

Gigondas "Sainte Catherine"

2020

"Le Gigondas Sainte-Catherine 2020 est concentré et élégant, d'une belle richesse structurée que l'on retrouve dans une bouche souple et harmonieuse. Il offre des notes de fruits noirs frais, de garrigue et de poivre ; les tanins sont fins, l'acidité équilibrée et la longueur remarquable. Encore un vin de grande classe produit par cette équipe. – Jeb Dunnuck (mars 2023)."



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 2020 remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges ! (8 semaines)

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 grès 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. Élevage en cuve et en fûts pour une durée de 12 mois avant la mise en bouteille.

Accords & Service

À déguster avec des viandes rouges grillées ou avec des spécialités montagnardes.
À servir entre 13°C et 15°C, dès à présent ou dans les 8 ans.

RÉCOMPENSES

92 pts Wine Enthusiast 05/2025
91 pts Jeb Dunnuck 03/2023

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.