

GABRIEL MEFFRE

# Gigondas "Sainte Catherine"

2022

"Robe intense et soutenue, des arômes de fruits à noyaux légèrement confiturés avec une touche poivrée."




## RÉCOMPENSES

**92/100** En Magnum 12/2025
**91 pts** Wine Enthusiast 09/2025

## Millésime

Un millésime 2022 marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entrainé une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

## 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

A déguster en accompagnement d'un magret de canard sauce au poivre vert ou d'une côte de bœuf juteuse. Avec une ratatouille ou un risotto pour un repas sans viande.
À servir entre 13°C et 15°C, dès à présent ou dans les 8 ans.