

GABRIEL MEFFRE

Collines Rhodaniennes "Sainte-Blandine" - Syrah

2020

"Une robe rouge grenat limpide. Un nez fin sur des arômes de noyaux de cerise et de groseille avec une subtile note de cuir. La bouche est fraîche et relevée, légèrement tendue sur des saveurs de cerises griottes. Vin frais (dégustation octobre 2024)"



Millésime

La saison 2020 se caractérise par sa précocité depuis le démarrage du cycle végétatif jusqu'aux vendanges. Le printemps s'est révélé chaud avec des températures toujours au-dessus des normales et des pluies assez régulières, favorisant ainsi une floraison rapide sur la seconde partie du mois de mai, le tout dans de très bonnes conditions et ce, pour le restant du cycle. Les vendanges ont débuté dès la fin août et ont pu s'étaler sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques. Sur l'ensemble du vignoble septentrional, qualité et quantité sont au rendez-vous.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Le vignoble des Collines Rhodaniennes cotoie celui des Côtes du Rhône septentrionaux, sur une superficie de 670 hectares seulement. Il bénéficie d'un climat tempéré avec des influences montagnardes et continentales.
Il s'étend sur un terroir de sols calcaires et granitiques, propices à la restitution de la chaleur la nuit et permettant d'excellentes conditions de maturation.

Vinification

Vinification classique en cuve par méthode traditionnelle avec des extractions par remontages et délestages puis macération.
Vin Vegan

Accords & Service

S'accorde parfaitement avec de la charcuterie ou des tapas.
Prêt à boire, servez le entre 14 et 16°C en ayant pris soin de l'ouvrir au moins une heure avant dégustation.