

GABRIEL MEFFRE

Collines Rhodaniennes "Sainte-Blandine" - Syrah

2022

"Une robe limpide rouge rubis aux reflets violine. Le nez s'ouvre sur des arômes de petits fruits rouges et des notes de cassis. La bouche est fraîche et relevée, avec une belle tension sur des saveurs de cerises griottes et de tapenade ainsi que de légères notes mentholées en finale. (dégustation octobre 2024)"



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)

100% Syrah

Terroir

Le vignoble des Collines Rhodaniennes côtoie 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.

Accords & Service

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