

GABRIEL MEFFRE

Collines Rhodaniennes "Sainte-Blandine" - Syrah

2024

"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."



Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique exigeant. Le printemps pluvieux a régénéré les sols, et l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a sublimé arômes et couleurs. Malgré des rendements modestes mais de belle qualité, les vendanges ont donné des vins frais, dynamiques et harmonieux, avec des taux d'alcool équilibrés et des tanins bien intégrés. Dans l'ensemble, nous retrouvons les profils équilibrés des millésimes classiques, avec de la maturité, de l'acidité et de la richesse.

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.