

GABRIEL MEFFRE

Rasteau "Saint Didier"

2018

"Robe éclatante couleur rubis. Nez complexe et riche sur des arômes de fruits rouges, de réglisse et d'herbes aromatiques. Bouche ronde, soyeuse et fraîche aux tanins élégants et fondus. Une finale longue et finement épicée."

RÉCOMPENSES

90-92 pts Wine Advocate
89-91 pts Jeb Dunnuck

Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi, c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Terroir

Le vignoble de Rasteau est situé au nord de la vallée du Rhône méridionale et s'étend autour de l'Ouvèze et de l'Aygues qui serpentent au coeur de l'appellation. Les vignes s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire à l'abri du massif des Baronnies.

Vinification

Après égrappage total et foulage, la vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun. La cuvaison dure de 8 à 15 jours selon les cépages. Après soutirage et fermentation malolactique, les cépages sont assemblés. Le vin est ensuite conservé 10 mois en cuve avant mise en bouteille.
Vin Vegan.

Accords & Service

Ce Rasteau sera très agréable avec une terrine de sanglier, un gigot d'agneau, un tournedos au poivre et avec des lentilles ou des haricots blancs.
A déguster entre 16 et 18 °C, dès à présent ou dans les 5 ans.