

GABRIEL MEFFRE

Saint-Joseph "Saint Etienne"

2018

"Robe jaune pâle habillée de reflets verts. Le nez est généreux et s'ouvre sur des notes d'agrumes (citron vert). Au palais ce vin blanc de gastronomie se montre équilibré et structuré avec des notes de gelée de coing et une finale rafraîchissante."

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)

Marsanne, Roussanne

Terroir

Saint-Joseph est l'une des appellations de la Vallée du Rhône qui s'étend le plus en longueur. Elle relie l'aire de Condrieu dans le nord à celle de St Péray dans le sud, et ce, sur 50 km. Elle bénéficie d'un climat tempéré avec des vents fréquents et un ensoleillement important.

Vinification

Récolte effectuée tôt le matin pour préserver le potentiel aromatique des raisins. Les cépages sont assemblés avant le pressurage. Débourbage entre 3 et 6°C pour ensuite lancer la fermentation à très basse température (13°C – 15°C). Elevage 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.
Vin Vegan.

Accords & Service

À déguster dès les premières années pour profiter pleinement de sa fraîcheur fruitée. Idéal en accompagnement d'un loup en croûte de sel, d'un risotto aux champignons ou encore d'un homard aux petits légumes.
À servir frais entre 10° et 12°C.

RÉCOMPENSES

91 pts Best value Decanter