

GABRIEL MEFFRE

Saint-Joseph "Saint Etienne"

2020

"« Un joli parfum de melon miellé, de fleurs d'acacia et de pain grillé. D'intensité moyenne, joliment texturé et équilibré en bouche, il offre un bon mélange de richesse et de fraîcheur. » Jeb Dunnuck, l6 février 2022"

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)

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 60 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

Idéal avec des ravioles de langoustines, des cuisses de volaille aux morilles ou un caviar d'aubergine.
À déguster dès les premières années pour profiter pleinement de sa fraîcheur fruitée ou dans les 7 à 8 ans. À servir frais entre 10° et 12°C.

RÉCOMPENSES

89 pts Jeb Dunnuck

Maison Gabriel Meffre - 2 route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas - Tel: +33 (0)4 90 12 32 32 - www.gabriel-meffre.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.