

GABRIEL MEFFRE

# Saint-Joseph "Saint Etienne"

2022

"Belle robe dorée aux légers reflets verts. Le nez offre un joli bouquet aux notes de fleurs blanches et de gelée de coing. Belle fraîcheur en bouche aux notes subtiles d'amande amère qui s'achèvent sur une finale longue, savoureuse complétée d'une légère salinité."




## 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 cette année au climat très atypique, les vins blancs offrent un très beau millésime, gourmand et généreux.

## 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 aux heures les plus fraîches de la journée 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). Élevage 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

## Accords & Service

Idéal avec des bouchées à la reine aux Saint-Jacques, un tajine de lottes aux coings ou encore un caviar d'aubergines.
À déguster dès les premières années pour profiter pleinement de sa fraîcheur fruitée ou dans les 4 à 5 ans suivant la vendange. À servir frais entre 10° et 12°C.