

GABRIEL MEFFRE

Saint-Joseph "Saint Etienne"

2015

"Belle robe couleur pourpre, sombre et brillante. Le nez est très aromatique avec des notes de petits fruits noirs et d'épices. La bouche est ample, veloutée et dominée par des saveurs de prune et de réglisse. La finale est longue et épicée."

Millésime

Après un été chaud et sec, de légers épisodes pluvieux ont permis aux raisinsd'atteindre un niveau de maturité idéale. Durant des vendanges quelque peuprécoces, la vigne a repris son souffle grâce au vent qui a régulé les températures excessives de l'été protégeant ainsi les arômes des baies. Ces conditionsclimatiques idéales et l'état sanitaire impeccable placent donc 2015 parmi les plusbelles récoltes de ces dernières années.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Ce vin est composé de Syrah provenant d'un sol léger de schistes sur socle granitique. Climat tempéré avec des vents fréquents et un ensoleillement important.

Vinification

Tri à la réception. Égrappage et foulage. Cuvaison d'environ 3 semaines. Soutirage et fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 6 mois avant mise en bouteille.

Accords & Service

A déguster sur des viandes grillées (côte de boeuf) ou rôties, des fromages bien affinés ou un fondant au chocolat noir.
Servir à 16°C, dès à présent ou dans les 5 ans.

RÉCOMPENSES

15,5/20 La Revue du Vin de France
15,5/20 Jancis Robinson
14/20 Bettane & Desseauve