

GABRIEL MEFFRE

Saint-Joseph "Saint Etienne"

2016

"Belle robe couleur pourpre, sombre et brillante. Le nez est très aromatique avec des notes de cerise et cassis, et d'épices (poivre). La bouche est ample, veloutée et dominée par des saveurs de cerise et de réglisse. La finale est longue et épicée."

Millésime

Après un hiver doux et sec, un printemps sans gel puis un été très chaud, les récoltes ont commencé avec un peu de retard fin août/début septembre. Les conditions météo pendant les vendanges – chaleur le jour, fraîcheur la nuit et quelques pluies à mi-récolte- ont permis une fin de mûrissement sans stress. L'état sanitaire des raisins était excellent sur l'ensemble du vignoble. Ainsi, 2016 résonne cette année encore comme un très beau millésime.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Saint-Joseph est l'une des appellations de la Vallée du Rhône qui s'étend le plus en longueur. Elle relie en effet l'aire de Crozes-Hermitage à celle de Condrieu et ce, sur 40 kilomètres.
Notre cuvée "Saint-Etienne" est composée 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.
Vin Vegan.

Accords & Service

A déguster sur des viandes grillées (côte de boeuf) ou rôties, des fromages bien affinés (camembert en croûte). Accompagne parfaitement la cuisine sucrée/salée (porc au caramel, tajine, falafel).
Servir à 16°C, dès à présent ou dans les 5 ans.

RÉCOMPENSES

90 pts Wine & Spirits Magazine