

GABRIEL MEFFRE

Saint-Joseph "Saint Etienne"

2018

"“Le Saint Joseph “Saint-Etienne” 2018 a un bouquet classique de fruits noirs (presque bleus), de terre brûlée, d’épices grillées et de violette. Il est d’une texture agréable, plutôt franc et charmant, il offre une belle structure sous-jacente. » Jeb Dunnuck (12/12/2019)"



RÉCOMPENSES

91 pts Jeb Dunnuck

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)

100% Syrah

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 Crozes-Hermitage à celle de Condrieu et ce, sur 50 kilomètres. Notre cuvée “Saint-Etienne” est composée de Syrah provenant d’un sol léger de schistes sur socle granitique.

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

Ce Saint-Joseph accompagne parfaitement des viandes grillées ou rôties ou un pigeon aux petits pois.
A servir dès à présent ou dans les 7 à 8 prochaines années.

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.