

GABRIEL MEFFRE

Saint-Joseph "Saint Etienne"

2020

"“Un profil intensément fruité nuancé par de subtiles notes minérales et d’herbes poivrées se révèle dans ce Saint Joseph “Saint Etienne” 2020. D’une belle structure, concentré et élégant, il offre des tanins mûrs, un équilibre superbe et une finale très agréable.” – Jeb Dunnuck, le 16 février 2022."



RÉCOMPENSES

90 pts Vinous Media 12/2022
89-91 pts Jeb Dunnuck 02/2022

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)

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.