

GABRIEL MEFFRE

Saint-Joseph "Saint Etienne"

2022

"Belle robe couleur pourpre, sombre et brillante. Le nez est généreux, montrant une fraîcheur florale marquée par des notes de violette, de poivre blanc et de tapenade noire. En bouche, il est éclatant de vigueur avec un fruit tonique et gourmand, reflet de ce millésime de grande qualité, sur des notes de fruits noirs (prune, myrtille, mûre) avec une finale longue et persistante."



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)

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. Egrappage total et foulage. Cuvaison d'environ 3 semaines. Soutirage et fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 10 mois. Mise en bouteille et élevage avant commercialisation.

Accords & Service

Avec un gratin de potimarron, une blanquette de veau ou un poulet aux olives.
A servir idéalement entre 14 et 16°C, dès à présent ou dans les 5 à 6 années suivant le millésime.

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.