

GABRIEL MEFFRE

Saint-Joseph "Saint Etienne"

2024

"Belle robe rouge aux reflets violacés. Nez expressif dominé par des arômes de mûre bien mûre et de prune noire. La bouche est ample, ronde et dotée d'une belle longueur. Les tanins, parfaitement fondus et équilibrés, s'intègrent harmonieusement à une fraîcheur maîtrisée qui prolonge la finale."



Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique exigeant. Le printemps pluvieux a régénéré les sols, et l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a sublimé arômes et couleurs. Malgré des rendements modestes mais de belle qualité, les vendanges ont donné des vins frais, dynamiques et harmonieux, avec des taux d'alcool équilibrés et des tanins bien intégrés. Dans l'ensemble, nous retrouvons les profils équilibrés des millésimes classiques, avec de la maturité, de l'acidité et de la richesse.

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 Saint-Peray 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. 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

Poulet rôti aux herbes de Provence, pâtes à la napolitaine.
A servir idéalement entre 14 et 16°C, dès à présent ou dans les 5 à 6 années suivant le millésime.

RÉCOMPENSES

90-92 pts Jeb Dunnuck 02/2026

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.