

GABRIEL MEFFRE

Vacqueyras "Saint Barthélémy"

2014

"Robe brillante aux reflets pourpres. Nez délicat ouvert sur des arômes de fruits rouges et de violette. Bouche fine et soyeuse aux notes fruitées et aux tanins élégants. Une belle finale subtilement épicée."



RÉCOMPENSES

90 pts Vinous
17/20 Jancis Robinson
86 pts Decanter
14/20 Bettane & Desseauve
**** Rod Phillips (CA)

Millésime

Un millésime harmonieux où fraîcheur, minéralité et textures élégantesrévèlent le caractère et la typicité des appellations de la Vallée du Rhône.Une qualité que l'on doit notamment aux bonnes conditions climatiques:un hiver humide et un printemps sec suivis d'une fin d'été assez chaudeont conduit au bon état sanitaire du vignoble. La maturation fut lentemais régulière; la véraison précoce, homogène et rapide des grappes aoffert une matière première d'excellente qualité.

Terroir

Ce Vacqueyras est composé majoritairement de Grenache et de Syrah. Le sol, à tendance calcaire, est constitué de sables et safres et de terrasses d'éboulis caillouteux que l'on trouve sur les villages de Vacqueyras et Sarrians où se mêlent vignes et garrigue. Le climat est méditerranéen, avec deux saisons sèches (été et hiver) et deux saisons pluvieuses (automne et printemps). Le Mistral balaie et assainit le vignoble.

Vinification

Récolte à maturité optimale. Fermentation alcoolique pendant 3 semaines avec contrôle des températures ne dépassant pas 28°C afin de privilégier les arômes de fruits frais. Soutirage en cuve et fermentation malolactique puis élevage en cuve pendant 8 mois avant mise en bouteille. Elevage en bouteille pour une durée de 6 mois.

Accords & Service

Lotte à l'américaine, crottin de Chavignol mariné à l'huile d'olive.
Température de service : 16°C.
Garde : Dès à présent ou dans les 8 ans.

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.