

GABRIEL MEFFRE

Vacqueyras "Saint Barthélémy"

2015

"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

88 pts Jeb Dunnuck
91 pts Wine Spectator
90 pts Vinous
15,5/20 Jancis Robinson

Millésime

Après un été chaud et sec, de légers épisodes pluvieux ont permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité idéale. Durant des vendanges quelque peu précoces, la vigne a repris son souffle grâce au vent qui a régulé les températures excessives de l'été protégeant ainsi les arômes des baies. Ces conditions climatiques idéales et l'état sanitaire impeccable placent donc 2015 parmi les plus belles récoltes de ces dernières années.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

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

A déguster en accompagnement d'une lotte à l'américaine ou encore avec un crottin de Chavignol mariné à l'huile d'olive.
A servir à 16°C, 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.