

GABRIEL MEFFRE

Vacqueyras "Saint Barthélémy"

2020

"Elégant et élancé, avec des arômes et des saveurs de fruits rouges, bleus et noirs ainsi que d'épices, de poivre et de fleurs. Ce vin généreux et d'une grande finesse se conservera pendant 7 à 8 ans. – Jeb Dunnuck (16/03/23)"



RÉCOMPENSES

88 - 91 Jeb Dunnuck 03/2023
*** Drink Rhône 11/2021

Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées : absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime 2020 remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges ! (8 semaines)

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. Vinification en cépages assemblés. Fermentation alcoolique pendant 3 semaines avec contrôle des températures ne dépassant pas 30°C afin de privilégier les arômes de fruits frais. Soutirage en cuve et fermentation malolactique puis élevage en cuve pendant 12 mois avant mise en bouteille.
Vin Vegan.

Accords & Service

A déguster en accompagnement d'un agneau de 7 heures, une côte de boeuf ou encore un risotto aux cèpes.
A servir à entre 13 et 15°C, dès à présent ou dans les 8 ans.