

GABRIEL MEFFRE

Vacqueyras "Saint Barthélémy"

2022

"Robe intense et profonde. Des notes d'épices (poivre blanc) et de fruits noirs (cerise noire et mûre) au nez. La bouche ample et riche offre des arômes généreux de fruits rouges enrobés dans des tanins soyeux et une très belle longueur."



Millésime

Un millésime 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 ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

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.

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.

Accords & Service

Sur des viandes rôties, grillées ou des fromages affinés.
A servir à entre 13 et 15°C, dès à présent ou dans les 8 ans.

RÉCOMPENSES

90 pts Défaut 07/2025

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.