

GABRIEL MEFFRE

Vacqueyras "Saint Barthélémy"

2023

"Une robe d'un profond rouge violine. Un nez gourmand et frais. La bouche est relevée aux saveurs d'épices de garrigues et de coulis de fraise, agrémentée d'une belle acidité. La finale est longue avec des tanins soyeux."



Millésime

Le temps sec et doux de l'hiver s'est poursuivi au printemps. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle tout en favorisant une belle floraison. La vigne a bien résisté à la canicule record sur la seconde partie du mois d'août. Les vendanges, assez tardives, se sont déroulées dans une ambiance encore bien chaude et sèche. Les grappes récoltées étaient parfaitement saines dans l'ensemble avec des baies concentrées. En résumé, un millésime 2023 tardif et généreux qui présente un profil particulièrement aromatique, élégant et frais.

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

Avec un gigot d'agneau aux herbes de Provence, un râble de lapin à la moutarde, ou des tomates à la provençale.
A servir à entre 13 et 15°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.