

GABRIEL MEFFRE

Saint-Joseph "Saint Etienne"

2023

"Belle robe rouge aux reflets violacés. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges croquants et de poivre. La bouche, souple et ronde, offre une texture agréable et légère, soutenue par des tanins fins et discrets, équilibrée par une finale sur la fraîcheur."



Millésime

En Vallée du Rhône septentrionale, ce millésime 2023 se distingue par son équilibre remarquable, sa fraîcheur naturelle et une belle expression des terroirs. Après un printemps humide favorable à la vigne, l'été a été chaud sans excès, avec des nuits fraîches en fin de saison, idéales pour préserver l'acidité et affiner les maturités. Ainsi, les rouges se révèlent être d'une grande finesse aromatique tandis que les blancs dévoilent une fraîcheur doublée d'une trame minérale des plus élégantes. En somme, ce millésime 2023 résonne comme très qualitatif et charmeur dans le nord de la Vallée du Rhône.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Saint-Joseph est l'une des appellations de la Vallée du Rhône qui s'étend le plus en longueur. Elle relie en effet l'aire de Saint-Peray à celle de Condrieu et ce, sur 50 kilomètres.
Notre cuvée "Saint-Etienne" est composée de Syrah provenant d'un sol léger de schistes sur socle granitique. Climat tempéré avec des vents fréquents et un ensoleillement important.

Vinification

Tri à la réception. Egrappage total et foulage. Cuvaison d'environ 3 semaines. Soutirage et fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 10 mois. Mise en bouteille et élevage avant commercialisation.

Accords & Service

Poulet rôti aux herbes de Provence, pâtes à la napolitaine.
A servir idéalement entre 14 et 16°C, dès à présent ou dans les 5 à 6 années suivant le millésime.

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.