

GABRIEL MEFFRE

Gigondas Sainte-Catherine

2014

"Robe pourpre brillant. Fraise fraîche, arômes poivrés et une jolie minéralité. Notes florales et longue finale."



Millésime

Après un hiver humide et frais, le printemps 2014 a été particulièrement sec et chaud, laissant augurer d'une récolte précoce. Mais l'été, avec des pluies fréquentes et des températures assez fraîches, a permis de ralentir le processus de maturation. Finalement, l'été indien s'est installé fin août/début septembre. Les raisins ont fini de se développer sans encombre jusqu'à la récolte.

Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Vinification

Récolte manuelle à maturité optimale. La macération dure 3 semaines pour une extraction optimale des arômes et du fruit sous contrôle des températures entre 28 et 30°C. Elevage en cuve et en fûts pour une durée de 11 mois avant la mise en bouteille.

Accords & Service

Ce Gigondas accompagnera à merveille les viandes rouges grillées ou en sauce (boeuf bourguignon) ainsi que les fromages à pâte molle.
Servir à 16°C. A déguster dès à présent ou dans les 6 à 8 ans.

RÉCOMPENSES

90 pts Andreas Larsson
90 pts Vinous
90 pts Wine Advocate
**** John Livingstone Learmonth
16+/20 Jancis Robinson
ARGENT Decanter

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.