

Châteauneuf-Du-Pape

2017

"Robe rouge sombre et intense. Au nez, des arômes de fruits rouges mûrs, cassis, framboise confits. En bouche, les notes épicées et la structure sont typiques des Grenaches de la Crau. La finale est marquée par la Syrah des sol plus « frais », avec une belle fraîcheur et des tanins élégants."



RÉCOMPENSES

94pts Jeb Dunnuck
93 pts Wine Enthusiast

Millésime

Le millésime 2017 a produit des vins particulièrement élégants et harmonieux aux concentrations aromatiques superbes ! Pourtant, les conditions météorologiques n'ont pas facilité le travail... Les vendanges, après un printemps particulièrement chaud et sec, ont débuté avec presque 10 jours d'avance et il a fallu être particulièrement vigilants tout au long des semaines pour récolter dans les meilleures conditions. La récolte, faible en quantité, nous a offert des raisins magnifiques, gorgés d'arômes et disposant d'un grand potentiel.

Cépage(s)

65% Grenache, 35% Syrah

Terroir

Grenaches issus du secteur de "la Crau", sur galets roulés des hautes terrasses quaternaires (structure & ampleur).
Syrahs sur calcaires argileux du Crétacé (élégance & finesse).

Vinification

Récolte entre le 10 septembre et le 1er octobre 2017. 60% de la cuvée a été élevée 16 mois en pièces Laurus de 275 litres.
Mis en bouteille le 9 juillet 2019.
12 844 bouteilles, 188 magnums, 41 jéroboams et 5 mathusalems produits.
Vin Vegan

Accords & Service

Pigeon à la truffe du Ventoux
Cèpes farcis
Servir entre 14-16°C – A ouvrir idéalement 1h avant
Optimum de maturité : 2019 – 2027

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.