

Châteauneuf-Du-Pape

2020

"La robe est d'un or jaune, limpide et brillante. Le nez offre des arômes d'épices exotiques et de noisette torréfiée. En bouche, des saveurs de citron confit se fondent à une légère amertume et des notes de vanille pour une finale longue et persistante. Un Châteauneuf-du-Pape exotique et complexe. (Dégustation le 23/10/2024)."



RÉCOMPENSES

90 pts Wine Advocate 05/2022
16/20 Jancis Robinson 12/2021
**** Drink Rhône 10/2021
Défaut

Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées : absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges ! (8 semaines)

Cépage(s)

37% Grenache blanc, 25% Clairette, 25% Bourboulenc, 13% Roussanne

Terroir

Quarzite et silice sous formes de galets roulés sur le vignoble de La Crau, au sud-ouest pour les Grenaches; argiles rouges sableuses situées au sud pour la Clairette et le Bourboulenc.

Vinification

Les récoltes ont débuté le 10 septembre. Chaque cépage a été récolté à la main. Ils sont ensuite égrappés et pressés rapidement pour éviter l'oxydation des jus. Après une courte décantation, le vin est fermenté directement dans 3 fûts pendant 7 mois. Pas de fermentation malo-lactique pour conserver le plus de fraîcheur aromatique possible.
Mis en bouteille le 8 juillet 2021.
783 bouteilles produites.

Accords & Service

Tajine, poulet aux olives. Plat indien
Servir entre 10-12°C
Optimum de maturité : 2025 – 2030

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.