

Condrieu

2014

"Elégant avec des notes de fleur d'agrumes, de mandarine et de fleurs blanches. Sur la fraîcheur et la vivacité, il présente une belle texture, des saveurs juteuses et une longue finale. (Nov. 2015)"



Millésime

Le vent du nord couplé au soleil sur les mois d'août et septembre ont fait oublier un mois de juillet atypique particulièrement pluvieux. Les blancs ont offert d'excellents rendements. 2014 est un très beau millésime en blanc, avec de beaux équilibres aromatiques et de la minéralité pour un ensemble très élégant.
Début des récoltes le 20 septembre 2014.

Cépage(s)

100% Viognier

Terroir

Parcelles situées dans le secteur sud de l'appellation, sur des sols de granite et migmatite à 300m d'altitude.

Vinification

Vendanges manuelles. Après débourbage statique à froid, démarrage de la fermentation alcoolique en cuve. Puis fin de fermentation et fermentation malolactique en pièces de chêne Laurus de 275 litres. Elevage 14 mois sur lies fines avec bâtonnage pendant les 6 premiers mois.
Quantité produite: 2 954 cols
Date de mise en bouteille: 26 mai 2016

Accords & Service

Noix de Saint-Jacques à la crème de mandarine
Risotto écrevisses et parmesan
Servir à 12-14°C
Optimum de dégustation : 2016 – 2022

RÉCOMPENSES

92 pts Wine Advocate
92 Pts Wine Spectator

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.