

Côte Rôtie

2022

"Robe rouge grenat avec des reflets violine. Le nez est très ouvert, élégant avec des notes de mûre, de framboise, d'épices grillées et une touche de vanille. En bouche, une texture suave, voire soyeuse avec des tanins très fins et fondus, formant un ensemble d'une très grande élégance. Un vin d'une grande classe."



RÉCOMPENSES

91-93 pts Jeb Dunnuck 03/2024

Millésime

Un millésime marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entrainé une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les rouges présentent une structure solide et un profil délicieusement fruité.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Syrah issue des 2 secteurs de l'AOP :
– terrasses de micaschistes de la Côte Brune pour la structure et la complexité ;
– gneiss et loess de la Côte Blonde pour la finesse et l'élégance.

Vinification

Raisins ramassés à la main à partir du 1er septembre 2022. Fermentation et macération de 20 jours. Fermentation malolactique puis élevage en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 20 mois.
1 000 bouteilles produites.
Mis en bouteille le 23 Juillet 2024.

Accords & Service

Pour les amateurs de vins rouges aromatiques et purs, la finesse des tanins de ce Côte Rôtie lui permet d'être apprécié seul, ou avec des plats fins et peu épicés tels que : filet mignon de porc aux girolles, Ha-Cao aux crevettes, tortilla aux cébettes.
A déguster entre 14 et 16°C – Ouvrir idéalement 3h avant
Optimum de dégustation : 2024 – 2038

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.