

Gigondas

2012

"Robe pourpre. Nez subtil sur les notes floraux et poivrés, avec des nuances de prune et de chocolat noir. La bouche est fraîche, veloutée et fruitée. Les tanins, au grain très fin, s'affineront encore avec le temps. Belle persistance en finale. (Août 2014)"



Millésime

Hiver sec et froid avec beaucoup de Mistral pour un état sanitaire idéal. Puis grande vigilance sur le vignoble liée à un printemps très pluvieux. Le mois d'août, chaud, a permis une belle concentration des baies. La récolte a débuté le 15 septembre.

Cépage(s)

60% Grenache, 40% Syrah

Terroir

Les Grenaches proviennent des terrasses alluviales de l'Ouvèze (Quaternaire) à l'ouest de l'appellation, terroir qui produit des vins puissants et épicés. Les Syrahs sont issues du secteur du "Pourra" à l'est, au coeur des Dentelles de Montmirail à 400m d'alt. sur un sol de marnes et calcaires du Crétacé qui apportent finesse et minéralité.

Vinification

Vendanges entièrement manuelles. Raisins directement éraflés et foulés. Température de fermentation stabilisée à 30°C. 28 jours de macération avec remontages / délestages sur les Grenaches et pigeage sur les Syrahs. Syrahs élevées en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 15 mois (pièces neuves, 1 et 2 vins).
Quantité produite: 14.200 cols
Date de mise en bouteille: 17/07/2014

Accords & Service

Filet de chevreuil sauce aux poivres
Aiguillette de canard aux cerises
Chapon farci au foie gras
Servir à 14-16°C
Potentiel de garde: 3 à 8 ans

RÉCOMPENSES

92 pts Wine Spectator
92 pts Wine Advocate
92 pts Vinous
15/20 Bettane & Desseauve
92 pts Andreas Larsson

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.