

Gigondas

2015

"Dans un style frais et structuré, ce millésime d'exception livre ici une belle palette aromatique : fruits noirs (cerise, framboise, cassis), garrigue et réglisse."



RÉCOMPENSES

13,5/20 Bettane & Desseauve 06/2023
93 pts Jeb Dunnuck
91-93 pts Vinous
16/20 Anthocyanes
90-92 pts Wine Advocate

Millésime

Des conditions climatiques idéales jusqu'aux vendanges, un état sanitaire impeccable et des rendements satisfaisants : le millésime 2015 démontre dès à présent un potentiel incroyable et s'annonce comme l'un des meilleurs de ces dernières années. Les vendanges ont débuté le 14 septembre 2015.

Cépage(s)

55% Grenache, 45% Syrah

Terroir

Les Grenaches proviennent de la zone des terrasses alluviales du Quaternaire et des cônes de colluvions à l'ouest de l'appellation (puissance, notes fruitées & épicées). La Syrah est issue du secteur du "Pourra" au coeur du massif des Dentelles de Montmirail, sur sol de marnes et calcaires du Crétacé à 400 mètres d'altitude (fraîcheur et minéralité).

Vinification

Vendanges entièrement manuelles. Raisins éraflés et foulés. Température de fermentation stabilisée à 30°C. Macération de 28 jours avec remontages et pigeages réguliers. Fin de fermentation en cocotte pour 30% du volume. Elevage des Syrahs en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 16 mois (pièces neuves et d'1 vin).
Quantité produite : 13 944 bouteilles, 565 magnums et 40 jéroboams
Date de mise en bouteille : le 6 juillet 2017

Accords & Service

Carré d'agneau rôti à l'ail
Civet de porc noir de Bigorre
Servir à 14-16°C, idéalement 1 heure avant dégustation
Optimum de dégustation : 2018 – 2028

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.