GABRIEL MEFFRE

Châteauneuf du Pape "Saint Théodoric"

2011

"Robe de couleur cerise noire avec un nez fin et complexe, ouvert sur des notes de cacao. La bouche est élégante et onctueuse. Il offre une belle puissance aromatique et une finale longue et épicée."

AWARDS

91 Pts Wine Spectator
89 pts Wine Advocate
RECOMMENDED Decanter

Vintage

Le millésime 2011 a profité de conditions de vendanges exceptionnelles. Un extraordinaire été indien" au mois de Septembre a permis aux vignerons de vendanger dans des conditions climatiques idéales. Les mois d'Avril, Mai et Juin, ont été chauds et secs, favorisant la croissance rapide de la vigne. Les vins sont dotés d'une belle densité, généreux en bouche. De très beaux Châteauneuf-du-Pape son issus de ce millésime.
"

Terroir

Ce vin est composé de Grenache, Syrah et Mourvèdre provenant d'un sol en partie argileux et calcaire, recouvert de galets roulés en surface.

Winemaking

La vendange n'est que partiellement éraflée et le tri est réalisé sur la parcelle. Chaque cépage est vinifié séparément pour préserver les arômes frais du fruit. La cuvaison dure environ 4 semaines. Soutirage et fermentation malolactique. L'élevage est fait en cuve et fûts pendant 12 mois. Assemblage en fin d'élevage puis élevage en bouteille.

Service & food pairing suggestions

Ce Châteauneuf du Pape accompagnera à merveille les gibiers, les plats en sauce et les fromages affinés.
Le servir à 16°C. A déguster dès à présent et jusqu'en 2020.

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.