



GABRIEL MEFFRE

Crozes-Hermitage Saint-Pierre

2015

"Robe pourpre et brillante aux reflets violette. Nez raffiné, ouvert sur des arômes de réglisse et violette. Bouche soyeuse, charnue, sur des notes de fruits noirs compotés et finale épicée."



Millésime

Après un été chaud et sec, de légers épisodes pluvieux ont permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité idéale. Durant les vendanges quelque peu précoces, la vigne a repris son souffle grâce au vent qui a régulé les températures excessives de l'été protégeant ainsi les arômes des baies. Ces conditions climatiques idéales et l'état sanitaire impeccable placent donc 2015 parmi les plus belles récoltes de ces dernières années.

Cépage(s)

100% Syrah

Vinification

Egrappage total et foulage. Cuvaison d'environ 20 jours à température contrôlée (28-30°C). Ecoulage des jus une fois la fermentation alcoolique et la macération post fermentaire terminées. Soutirage et fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 8 mois.

Accords mets & vins

Accords culinaires : Préfou, brochette de boeuf marinée aux épices ou encore fajitas.

Service

Température de service : 16°C.

Consommation : Dès à présent ou dans les 5 ans.

RÉCOMPENSES

89-91 pts Wine Advocate

14/20 Bettane & Desseauve 05/2023

13,5/20 La Revue du Vin de France 05/2023

ARGENT Concours Général Agricole de Paris

ARGENT Concours des vins de Mâcon