



GABRIEL MEFFRE

Crozes-Hermitage Saint-Pierre

2016

"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 hiver doux et sec, un printemps sans gel puis un été très chaud, les récoltes ont commencé avec un peu de retard fin août/début septembre. Les conditions météo pendant les vendanges – chaleur le jour, fraîcheur la nuit et quelques pluies à mi-récolte- ont permis une fin de mûrissement sans stress. L'état sanitaire des raisins était excellent sur l'ensemble du vignoble. Ainsi, 2016 résonne cette année encore comme un très beau millésime.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Sols de silice, graves et galets roulés des terrasses anciennes du Rhône.

Vinification

Egrappage total et foulage. Cuvaision 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.
Vin vegan.

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

90 pts Wine Spectator
ARGENT Concours des Vins de Mâcon