



GABRIEL MEFFRE

Crozes-Hermitage Saint-Pierre

2020

"Très élégant aux notes légèrement grillées, notre Crozes Hermitage s'exprime tout en finesse sur des arômes de poivre blanc et prune fraîche. Belle finale en bouche, longue et équilibrée."



Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées : absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges ! (8 semaines)

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Notre Crozes-Hermitage est vinifié à partir de Syrah issues d'un sol composé de galets et de graviers sur les terrasses de la rive gauche du Rhône.

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

Ce vin s'accordera parfaitement avec un poulet basquaise, une planche de charcuteries ou encore une piperade.

Service

Température de service : 14-16°C.

Il se bonifiera en cave dans les 6 à 8 prochaines années.