



GABRIEL MEFFRE

Crozes-Hermitage Saint-Pierre

2021

"D'une belle intensité aromatique, on retrouve en bouche d'élégantes notes de cerise et de cassis, fondues dans des tanins soyeux et qui s'épanouissent dans une agréable longueur."



Millésime

La météo a été assez éprouvante pour le millésime 2021. Les températures douces de l'hiver ont avancé la sortie des bourgeons qui n'ont pas résisté au gel du mois d'avril. L'été orageux a demandé plus de vigilance concernant l'état sanitaire des raisins. L'exigence lors du tri des raisins aura permis d'élaborer, malgré de faibles rendements, des vins très élégants et gourmands.

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. Cuvaion 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 & Service

Ce vin s'accordera parfaitement avec un pot au feu au boeuf, une planche de charcuteries ou encore une tarte aux champignons.

Température de service : 14-16°C.

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