



GABRIEL MEFFRE

Cairanne "Saint Jean" - Bio

2021

"Une couleur très dense d'un rouge rubis aux reflets violets. Nez fin sur une jolie trame de fruits rouges bien mûrs et de garrigue, puis des touches de réglisse et d'épices (poivre). Intense et généreux, un fruité charnu et onctueux persiste en bouche. La finale épicée est tout en élégance."



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie - trop ou pas assez - et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah & Mourvèdre.

Terroir

Situé au sud du massif qui sépare les Vallées de l'Aygues et de l'Ouvèze, l'appellation s'étend uniquement sur la commune de Cairanne au nord-ouest du Vaucluse. Les cépages s'épanouissent sur des sols peu profonds situés non loin de la vaste terrasse du «Plan de Dieu» et bénéficiant d'un climat chaud et sec. Les raisins sont cultivés selon les principes de l'Agriculture Biologique.

Vinification

La vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun. La cuvaison dure de 3 à 4 semaines selon les cépages. Après soutirage et fermentation malolactique, les cépages sont assemblés. Le vin est ensuite conservé 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

Accords & Service

Une tarte Tatin de légumes à la provençale, une omelette aux cèpes ou une côte de bœuf grillée.
Dégustez-le dès à présent ou dans les 5 ans suivant la récolte.
Ouvrez-le une heure avant de le servir entre 13 -15°C.