GABRIEL MEFFRE

Châteauneuf du Pape "Saint Théodoric"

2014

"Robe de couleur cerise avec un nez fin et complexe, ouvert sur des notes de prunes et d'épices. La bouche est structurée avec des arômes de fruits noirs (pruneaux et bigarreaux) et d'épices soutenue par des tanins soyeux. Bonne persistance aromatique sur le fruit noir."

Millésime

Un millésime harmonieux où fraîcheur, minéralité et textures élégantes révèlent le caractère et la typicité des appellations de la Vallée du Rhône. Une qualité que l'on doit notamment aux bonnes conditions climatiques: un hiver humide et un printemps sec suivis d'une fin d'été assez chaude ont conduit au bon état sanitaire du vignoble. La maturation fut lente mais régulière; la véraison précoce, homogène et rapide des grappes a offert une matière première d'excellente qualité.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Vinification

La vendange est manuelle et partiellement non éraflée; le tri est réalisé majoritairement sur la parcelle. Chaque cépage est vinifié séparément pour préserver les arômes frais du fruit. La cuvaison dure environ 4 semaines. Soutirage et fermentation malolactique. L'élevage est fait en cuve et fûts pendant 12 mois. Assemblage en fin d'élevage puis élevage en bouteille.

Accords & Service

Ce Châteauneuf du Pape accompagnera à merveille les gibiers, les plats en sauce et les fromages affinés.
Le servir à 16°C. A déguster dès à présent et jusqu'en 2020.

RÉCOMPENSES

90 Pts www.jamessuckling.com
92 pts Vinous
90 pts Wine Advocate
15/20 Le Point
******(*)** John Livingstone Learmonth

Maison Gabriel Meffre - 2 route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas - Tel: +33 (0)4 90 12 32 32 - www.gabriel-meffre.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.