GABRIEL MEFFRE

Châteauneuf du Pape "Saint Théodoric"

2015

"Robe de couleur cerise. Le nez est élégant et complexe, dominé par des notes d'épices et de garrigues. La bouche est structurée aux arômes de fruits noirs (pruneaux et bigarreaux) et d'épices soutenue par des tanins soyeux. Bonne persistance aromatique sur le fruit noir."

RÉCOMPENSES

95 pts - PLATINUM "Best in Show" Decanter
91-93 pts Vinous
88-90 pts Wine Advocate
16,5/20 Jancis Robinson

Millésime

Après un été chaud et sec, de légers épisodes pluvieux ont permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité idéale. Durant des vendanges quelque peu précoces, la vigne a repris son souffle grâce au vent qui a régulé les températures excessives de l'été protégeant ainsi les arômes des baies. Ces conditions climatiques idéales et l'état sanitaire impeccable placent donc 2015 parmi les plus belles récoltes de ces dernières années.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Sols argileux et calcaires, recouverts de galets roulés.

Vinification

Une fois les vendanges manuelles réalisées, les raisins non éraflés sont triés majoritairement sur la parcelle. Chaque cépage est vinifié séparément pour en extraire tout le potentiel qualitatif et préserver les arômes frais du fruit. La cuvaison dure environ 4 semaines. S'en suivent le soutirage et la fermentation malolactique puis l'élevage qui est réalisé en cuve et fûts (neufs et 1 vin) pendant 12 mois. Les jus sont enfin assemblés puis élevés en bouteille.
Vin Vegan.

Accords & Service

Ce Châteauneuf du Pape accompagnera à merveille des côtelettes d'agneau grillées ou encore un carré de veau à la provençale.
A déguster à 16°C dès à présent ou dans les 10 ans suivant la récolte.

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.