GABRIEL MEFFRE

Crozes-Hermitage "Saint Pierre"

2023

"Belle robe rubis. Notre Crozes-Hermitage s'ouvre sur des arômes généreux de fruits rouges frais avec une dominante de cerise. La bouche vous séduira par sa gourmandise aux saveurs de fruits rouges, sa vivacité et sa finale juteuse aux tanins fondus. (Dégustation juillet 2025)"

Millésime

En Vallée du Rhône septentrionale, ce millésime 2023 se distingue par son équilibre remarquable, sa fraîcheur naturelle et une belle expression des terroirs. Après un printemps humide favorable à la vigne, l'été a été chaud sans excès, avec des nuits fraîches en fin de saison, idéales pour préserver l'acidité et affiner les maturités. Ainsi, les rouges se révèlent être d'une grande finesse aromatique tandis que les blancs dévoilent une fraîcheur doublée d'une trame minérale des plus élégantes. En somme, ce millésime 2023 résonne comme très qualitatif et charmeur dans le nord de la Vallée du Rhône.

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

Égrappage total et foulage. Cuvaison d'environ 20 jours à température contrôlée (25°C). Ecoulage des jus une fois la fermentation alcoolique et la macération post fermentaire terminées. Soutirage et fermentation malolactique. Élevage en cuve pendant 8 mois.

Accords & Service

Ce vin s'accordera parfaitement avec des tapas, des aiguillettes de canard ou un tian d'aubergine gratiné à la fêta.
Température de service : 14-16°C.
A boire dès à présent pour en savourer tout le fruit ou dans les 5 ans suivant le millésime.