



GABRIEL MEFFRE

Gigondas Sainte-Catherine

2019

" texture généreuse et soyeuse, ce vin corsé offre de la profondeur et de la fraîcheur. Il est gorgé de fruits, avec des notes de baies noires et de bleuets enveloppés par des tanins fins et puissants." Wine Enthusiast, May 2023. A.C.C."



Millésime

L'année 2019 nous offre encore un grand millésime. Grâce aux importantes réserves d'eau engendrées par les fortes pluies de l'automne 2018 et aux températures favorables de février/mars, le vignoble a parfaitement résisté à la chaleur et à la sécheresse de l'été. Le mois de septembre, avec ses journées ensoleillées et ses nuits fraîches, a permis aux grappes de se développer harmonieusement pour arriver aux vendanges à pleine maturité et dans un état sanitaire irréprochable. La qualité exceptionnelle du millésime se confirme à la dégustation: fruit, couleur intense, matière, rondeur et fraîcheur en bouche pour les rouges.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Le vignoble est implanté sur des sols rares en Vallée du Rhône : dépôt de calcaires, marnes du Jurassique et du Crétacé, sables et grès de l'ère Tertiaire.

Vinification

Récolte manuelle. La durée de macération varie en fonction du cépage : 3 semaines pour le grenache, 4 semaines pour la syrah pour une extraction optimale des arômes et du fruit sous contrôle des températures entre 28 et 30°C. Elevage en cuve et en fûts pour une durée de 12 mois avant la mise en bouteille. Vin Vegan.

Accords & Service

A déguster en accompagnement d'un parmentier de canard au foie gras ou encore avec un risotto de cèpes. A servir entre 13°C et 15°C, dès à présent ou dans les 8 ans.

RÉCOMPENSES

93 pts Wine Enthusiast 05/2023
92 pts Vinous 01/2023
91 pts Wine Spectator 05/2022
16,5+/20 Jancis Robinson 11/2020
92 pts Decanter 10/2020
Silver Decanter 06/2021

