

GABRIEL MEFFRE

Gigondas "Sainte Catherine"

2021

"Robe intense et soutenue, des arômes de prune confite avec une touche de poivre blanc."



RÉCOMPENSES

91 pts Wine Enthusiast 05/2025
92 pts Wine Spectator 12/2023

Millésime

Un hiver sec suivi par un printemps particulièrement frais avec un épisode de chaleur remarquable fin mars qui a réveillé précocement la vigne. Le 8 avril, le gel touche une partie du vignoble. Ce coup de froid a ralenti le cycle végétatif et aura pour conséquence des vendanges à des dates plus habituelles. En avril, mai et juillet de belles précipitations ont permis aux vignobles de passer un été tranquille caractérisé par des températures proches des normales saisonnières.

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. Élevage en cuve et en fûts pour une durée de 12 mois avant la mise en bouteille.

Accords & Service

À déguster en accompagnement d'un magret de canard sauce au poivre vert ou d'une côte de bœuf juteuse. Avec une ratatouille ou un risotto pour un repas sans viande.
☻ servir entre 13°C et 15°C, dès à présent ou dans les 8 ans.

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.