

GABRIEL MEFFRE

Saint-Joseph "Saint Etienne"

2019

"« Ce Saint-Joseph possède un style exotique avec des arômes et saveurs de pomme miellée, de mandarine et de fleurs. C'est un vin avec une belle concentration en milieu de bouche, frais, vif et fruité, tout en gardant un bel équilibre. » Jeb Dunnuck, 19 novembre 2020"



RÉCOMPENSES

***(*) John Livingstone Learmonth

Millésime

En Vallée du Rhône septentrionale, c'est un millésime de grande qualité, solaire et présentant une grande fraîcheur. Après un début de printemps plutôt chaud, les températures ont chuté pour rester en dessous des normales de saison jusqu'au début de l'été. Les vignes ont ensuite fait face à de fortes chaleurs en juillet/août. Heureusement, la pluie est arrivée dès le début des récoltes, assurant à la fois quantité et qualité sur l'ensemble des appellations.

Cépage(s)

Marsanne, Roussanne

Terroir

Saint-Joseph est l'une des appellations de la Vallée du Rhône qui s'étend le plus en longueur. Elle relie l'aire de Condrieu dans le nord à celle de St Péray dans le sud, et ce, sur 60 km. Elle bénéficie d'un climat tempéré avec des vents fréquents et un ensoleillement important.

Vinification

Récolte effectuée tôt le matin pour préserver le potentiel aromatique des raisins. Les cépages sont assemblés avant le pressurage. Débourbage entre 3 et 6°C pour ensuite lancer la fermentation à très basse température (13°C – 15°C). Elevage 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.
Vin Vegan.

Accords & Service

Idéal en accompagnement d'un loup en croûte de sel, d'un rôti de porcs confit au citron et au romarin ou encore d'un parmentier de lieu aux herbes.
À déguster dès les premières années pour profiter pleinement de sa fraîcheur fruitée. À servir frais entre 10° et 12°C.