



GABRIEL MEFFRE

Gigondas Sainte-Catherine

2013

"Robe pourpre et soutenue aux légers reflets violine. Nez aromatique sur les fruits mûrs et les épices. Bouche séduisante, structure soyeuse et notes épicées en finale."



Millésime

Les vendanges 2013 en Vallée du Rhône sud ont été marquées par un retard d'environ un mois par rapport aux dix précédentes années. En cause, un printemps frais qui a retardé le départ de la végétation. Par ailleurs, le mauvais temps survenu pendant la floraison des grenache a réduit considérablement leur rendement. En revanche les baies restantes ont parfaitement mûri sans fatiguer la vigne. Le millésime s'oriente donc davantage sur les Syrah qui serèvent très fruitées, aromatiques et colorées. L'ensemble offre un millésime de très bonne qualité.

Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, 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 à maturité optimale. La macération dure 3 semaines pour une extraction optimale des arômes et du fruit sous contrôle des températures entre 28 et 31°C. Elevage en cuve et en fûts pour une durée d'au moins 12 mois avant la mise en bouteille.

Accords & Service

Ce Gigondas accompagnera à merveille les viandes rouges en sauce, magrets de canard ainsi que les fromages à pâte molle. Servir à 16°C. A déguster dès à présent ou dans les 8 ans.

RÉCOMPENSES

91 pts Vinous

90 pts Wine Advocate

13,5/20 Bettane & Desseauve

16/20 Jancis Robinson