

Châteauneuf-Du-Pape

2020

"Robe d'un rouge grenat lumineux. Nez charmeur aux arômes de confiture de fraises accompagnés de notes d'olives confites et de garrigue. Très bel équilibre entre le fruit, l'acidité et les tanins. Ample et dense aux saveurs typique du grenache. Finale équilibrée, longue et étirée, aux tanins veloutés. Un vin équilibré, intense et soyeux ! (Dégustation septembre 2025)."



Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées : absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges ! (8 semaines)

Cépage(s)

Grenache, Syrah et Mourvèdre

Terroir

Les parcelles sont sélectionnées au cœur de l'appellation sur les 3 terroirs emblématiques de Châteauneuf-du-Pape :
– Galets roulés et sables apportant opulence, rondeur et fruit aux Grenache,
– Galets roulés, sables et sols calcaires offrant structure et fraîcheur aux Syrah
– Sables procurant complexité aux Mourvèdre

Vinification

Récolte courant septembre, vinification traditionnelle. 37 % de la cuvée est elevée pendant 18 mois en pièces Laurus de 275 litres.
Mis en bouteille le 4 mai 2022.
7 076 bouteilles, 120 magnums et 8 jéroboams produits.

Accords & Service

Côte de boeuf, gardiane de taureau, risotto aux cèpes.

Servir entre 13-15°C – A ouvrir idéalement 1h avant
Optimum de maturité : 2025 – 2035

RÉCOMPENSES

93pts Jeb Dunnuck 10/2023
91pts Wine Advocate 09/2022
16,5/20 Jancis Robinson 10/2021

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.