

Châteauneuf-Du-Pape

2019

"“Gabriel Meffre continue de produire de beaux vins sous le nom Laurus, et le Châteauneuf du Pape Blanc 2019 ne fait pas exception. Il révèle une couleur or clair et un nez d’ananas, de citron, de fleurs blanches et d’épices grillées. Il possède une texture élégante, une belle acidité et une finale imposante. C’est un vin de grande classe, bien fait.” Jeb Dunnuck, Octobre 2020"



RÉCOMPENSES

92 pts Jeb Dunnuck
92 pts Wine Advocate

Millésime

L’année 2019, si particulière sur le plan climatique, nous offre encore une fois un grand millésime. En effet, grâce aux températures favorables de février/mars et aux réserves d’eau importantes engendrées par les fortes pluies de l’automne 2018, 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 avec des vins blancs présentant des équilibres veloutés, une netteté exceptionnelle et une expression aromatique franche.

Cépage(s)

45% Clairette, 33% Grenache blanc, 22% Bourboulenc

Terroir

Quarzite et silice sous formes de galets roulés sur le vignoble de La Crau, au sud-ouest pour les Grenaches; argiles rouges sableuses situées au sud pour la Clairette et le Bourboulenc.

Vinification

Les récoltes ont débuté le 13 septembre. Chaque cépage a été récolté à la main. Ils sont ensuite égrappés et pressés rapidement pour éviter l’oxydation des jus. Après une courte décantation, le vin est fermenté directement dans 3 fûts pendant 7 mois. Pas de fermentation malo-lactique pour conserver le plus de fraîcheur aromatique possible.
Mis en bouteille le 25 juin 2020.
982 bouteilles produites.
Vin Vegan.

Accords & Service

Risotto de Saint Jacques
Gambas au beurre d’ail
Côtes de veau aux morilles
Servir entre 10-12°C
Optimum de maturité : 2020 – 2027