

Gigondas

2011

"Belle robe pourpre. Le nez offre des arômes agréables et gourmands de compote de fruits, de cerise burlat. La bouche, portée par les Syrahs des Dentelles, est fraîche et harmonieuse avec une bonne persistance aromatique (Fév. 2014)."



RÉCOMPENSES

89 pts Wine Spectator
88 pts Wine Advocate
91 pts Decanter

Millésime

Avec un printemps chaud et des sous-sols bien approvisionnés en eau, la floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions. Le mois de juillet pluvieux a retardé la phase de maturation mais les chaleurs d'août et de septembre ont permis de relancer les maturités pour obtenir une belle concentration des baies. La récolte a débuté le 15 septembre.

Cépage(s)

60% Grenache, 35% Syrah, 5% Mourvèdre

Terroir

Les Grenaches et une partie des Syrahs proviennent des terrasses alluviales de l'Ouvèze (Quaternaire) à l'ouest de l'appellation, conférant puissance et notes épicées. L'autre partie des Syrahs est issue du secteur du "Pourra" à l'est, au pied des Dentelles de Montmirail à 400m d'alt. sur un sol de marnes et calcaires du Crétacé apportant finesse et minéralité.

Vinification

Vendanges entièrement manuelles. Raisins directement éraflés et foulés. Température de fermentation stabilisée à 30°C. 28 jours de macération avec remontages / délestages sur les Grenaches et pigeage sur les Syrahs. Elevage des Syrahs en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 15 mois (pièces neuves, 1 et 2 vins).
Quantité produite: 19.000 cols
Date de mise en bouteille: 20/06/2013

Accords & Service

Baron d'agneau de lait
Canard à l'orange
Chapon farci
Servir à 14-16°C
Potentiel de garde: 3 à 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.