

Gigondas

2019

"“Le nez est marqué par de nombreux fruits noirs et poivrés, des herbes grillées et des notes florales, et la bouche est riche et corsée, ronde et homogène, avec suffisamment de densité et de structure pour évoluer pendant plus d’une décennie.” Jeb Dunnuck, le 25 janvier 2022."



RÉCOMPENSES

93 pts Vinous
94 pts Jeb Dunnuck
93 pts Decanter
91 pts Wine Spectator
**** John Livingstone Learmonth
16.5+/20 Jancis Robinson

Millésime

L’année 2019, si particulière sur le plan climatique, nous offre encore une fois un grand millésime. En effet, grâce aux réserves d’eau importantes dues aux fortes pluies de l’automne 2018, le vignoble a parfaitement résisté 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 parfait état sanitaire. La qualité exceptionnelle du millésime se confirme à la dégustation avec des vins rouges au fruité remarquable et une matière veloutée séduisante.

Cépage(s)

55% Grenache, 45% Syrah

Terroir

Les Grenaches proviennent de la zone des terrasses alluviales du Quaternaire et des cônes de colluvions à l’ouest de l’appellation (puissance, notes fruitées & épicées). La Syrah est issue du secteur du “Pourra” au coeur du massif des Dentelles de Montmirail, sur sol de marnes et calcaires du Crétacé à 400 mètres d’altitude (fraîcheur et minéralité).

Vinification

Vendanges entièrement manuelles à partir du 11 septembre 2019. Raisins éraflés et foulés. Température de fermentation stabilisée à 30°C. Macération de 28 jours avec remontages et pigeages réguliers. Élevage en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 15 mois pour 50% de la cuvée (pièces neuves et 1 vin).
Mis en bouteille le 16 juin 2021: 6172 bouteilles, 182 magnums et 10 jéroboams produits.

Accords & Service

Un vin de gastronomie qui accompagne des plats en sauce typiques du sud de la France ou des gibiers, des viandes rouges qui feront ressortir les notes corsées du vin.
A déguster entre 13 et 15°C, ouvrir idéalement 1 heure avant dégustation – Optimum de dégustation : 2022 – 2030

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.