GABRIEL MEFFRE

# Saint Joseph Saint-Etienne

2019

""

## Millésime

Après un début de printemps relativement chaud, les températures ont chuté et sont restées sous les normes de saison jusqu'au début de l'été où les vignes ont dû faire face à de fortes chaleurs. Les premiers coups de sécateurs ont été donnés autour du 20 septembre et grâce à une pluie bénéfique la quantité et la qualité sont au rendez-vous pour ce millésime.

## Cépage(s)

100% Syrah

## Terroir

Saint-Joseph est l'une des appellations de la Vallée du Rhône qui s'étend le plus en longueur. Elle relie l'aire de Crozes-Hermitage à celle de Condrieu et ce, sur 50 kilomètres. Notre cuvée "Saint-Etienne" est composée de Syrah provenant d'un sol léger de schistes sur socle granitique.

## Vinification

Tri à la réception. Égrappage et foulage. Cuvaison d'environ 3 semaines. Soutirage et fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 6 mois avant mise en bouteille.
Vin Vegan

## Accords & Service

Ce Saint-Joseph accompagne parfaitement des viandes grillées ou rôties ou un pigeon aux petits pois.
A servir dès à présent ou dans les 7 à 8 prochaines années.