

# GABRIEL MEFFRE – Laurus Châteauneuf-du-Pape – 2019 – 1.5L

CÔTE DU RHÔNE, FRANCE



## SPÉCIFICATIONS

### CODE SAQ

IP15211231

### PAYS

Côte du Rhône – France

### FORMAT

1500

### MILLÉSIME

2019

### APPELLATION

AOP Châteauneuf-du-Pape

### CÉPAGE

50% Clairette, 30% Grenache Blanc, 20% Bourboulenc

### ALCOOL

13

### DISTRIBUTION

Importations Privées

### TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

## VIGNOBLE

### LIEU, NOM

Château-Neuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

Vignes de 30 ans en moyenne

### TYPE DE SOL

Quartzite 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.

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### RÉCOLTE –

Vendanges manuelles ayant débuté le 13 septembre

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

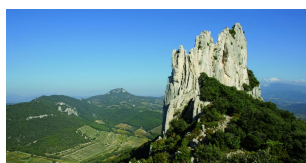
Chaque cépage a été récolté à la main. Ils sont ensuite égrappés et pressés rapidement pour éviter l'oxydation des jus. Après une courte décantation, le vin est fermenté directement dans 3 fûts pendant 7 mois. Pas de fermentation malo-lactique pour conserver le plus de fraîcheur aromatique possible.

### PARTICULARITÉS –

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.

150<sup>00</sup>\$

CARTON  
DE 1 /  
150<sup>00</sup>\$



## DÉGUSTATION

### VISUEL

Couleur or clair.

### OLFACTIF

L'assemblage de ces trois cépages produit un vin racé et élégant, aux notes de fruits à chair blanche comme la pêche, la poire et la pomme.

### GUSTATIF

Des saveurs riches et légèrement tropicales se dégagent en bouche, ainsi qu'une texture presque crémeuse en fin de bouche.

### ACCOMPAGNEMENT

Risotto de Saint Jacques  
Gambas au beurre d'ail  
Côtes de veau aux morilles

### TEMPS DE GARDE

Optimum de dégustation : 2020-2025

### ACCOMPAGNE

Viandes Blanches, Volailles, Fruits de mer

## AUTRES INFORMATIONS

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 10-12°C

PRIX ET  
DISTINCTIONS

