



GABRIEL MEFFRE – Laurus Châteauneuf-du-Pape – 2019

CÔTE DU RHÔNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15211169

PAYS
Côte du Rhône – France

FORMAT
750

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.

EMBOUTEILLAGE –
Mis en bouteille le 25 juin 2020, 982 bouteilles produites.

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.

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

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Servir entre 10-12°C

85^{25\$}

CARTON
DE 3 /
255^{75\$}



ACCOMPAGNE

Viandes Blanches, Volailles, Fruits de mer

PRIX ET DISTINCTIONS

THE WINE ADVOCATE

92 pts

JEB DUNNUCK

92 pts