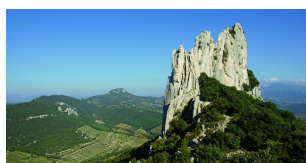




79⁷⁵\$

CARTON
DE 1 /
79⁷⁵\$



GABRIEL MEFFRE – Laurus – AOP Condrieu – 2020 CÔTE DU RHÔNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP15238695

PAYS

Côte du Rhône – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2020

APPELLATION

AOP Condrieu

CÉPAGE

100% Viognier

ALCOOL

14

DISTRIBUTION

Importations Privées

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Château-Neuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône

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.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Vignes de 30 ans en moyenne

CARACTÉRISTIQUE

Réputée depuis le 15ème siècle, cette appellation confidentielle a été consacrée Cru de la Vallée du Rhône en 1940 et produit l'un des plus grands vins blancs de France.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles

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 –

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées: absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges! (8 semaines)

DÉGUSTATION

VISUEL

Couleur or clair.

OLFACTIF

Le Viognier est un vin aromatique qui exprime au nez des notes de pêches et d'abricots.

GUSTATIF

Le Condrieu Laurus de la Maison Gabriel Meffre est un vin élégant avec des notes de fleur d'agrumes, de mandarine et de fleurs blanches. Sur la fraîcheur et la vivacité, il présente une belle texture, des saveurs juteuses et une longue finale.

ACCOMPAGNEMENT

Un délice avec les coquilles Saint-Jacques, le foie gras poêlé, le filet mignon de porc au curry, le canard à l'orange, le homard grillé, ou les moules au curry.

TEMPÉRATURE

Oxygéner en carafe 30 minutes et servir à 12 °C.

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 10-12°C