



79⁰⁰\$



GABRIEL MEFFRE – Laurus Condrieu – 2019

FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14837012

PAYS

France – Vallée du Rhône

FORMAT

750

MILLÉSIME

2019

APPELLATION

AOP Condrieu

CÉPAGE

100% Viognier

ALCOOL

14.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Parcelles situées dans le secteur de Mallevall au sud de l'appellation

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 à 30 ans en moyenne

CARACTÉRISTIQUE

Exposition Sud, Sud-Est

ALTITUDE

300m d'altitude

TYPE DE SOL

Sols de granite et migmatite

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vendanges manuelles, disposition dans de petites caissettes. Les raisins sont immédiatement pressés avant d'effectuer un léger débourbage. Soutirage en barriques Laurus de 275 litres pour la fermentation qui dure de 15 à 20 jours à températures contrôlées. 17 mois en barriques Laurus de 275L sur lies fines avec bâtonnages pendant 6 mois.

PARTICULARITÉS –

Après un hiver particulièrement tempéré, les vignes sont arrivées à maturité de manière précoce. L'été très chaud dans la Vallée du Rhône Nord a permis d'assainir admirablement les vignes, et les pluies à mi-récolte ont favorisé un mûrissement sans stress.

En résulte un profil aromatique, frais et peut-être plus structuré encore que 2015, ce qui en fait un millésime exceptionnel, incroyablement profond.

DÉGUSTATION

VISUEL

Belle robe or aux reflets verts brillants.

OLFACTIF

Des arômes délicieux de fleurs blanches, de citron confit et de clémentine, accompagnés de notes toastées.

GUSTATIF

Vin riche, frais, onctueux avec des notes d'ananas, de liqueur de pêche ainsi qu'un soupçon de fleur d'oranger.

ACCOMPAGNEMENT

Ravioles de langoustines
Noix de Saint-Jacques à la crème et aux vins blancs

ACCOMPAGNE

Fruits de mer

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE

A déguster entre 12 et 14°C.

PRIX ET DISTINCTIONS

JEB DUNNUCK

93-95 pts

THE WINE ADVOCATE – ROBERT PARKER

94-96 pts