



**75<sup>25</sup>\$**



## **GABRIEL MEFFRE – Laurus – Hermitage – 2019** CÔTES DU RHÔNE, FRANCE

### **SPÉCIFICATIONS**

#### **CODE SAQ**

14837039

#### **PAYS**

Côtes du Rhône – France

#### **FORMAT**

750

#### **MILLÉSIME**

2019

#### **APPELLATION**

AOC Hermitage

#### **CÉPAGE**

100% Marsanne

#### **ALCOOL**

13.5

#### **DISTRIBUTION**

Produits SAQ

#### **TYPE DE PRODUIT**

Vin Blanc

### **VIGNOBLE**

#### **LIEU, NOM**

Hermitage, Vallée du Rhône

#### **ÂGE MOYEN DES VIGNES**

30 ans en moyenne

#### **TYPE DE SOL**

Terrasses alluviales

#### **ALTITUDE**

200 mètres en moyenne

#### **SUPERFICIE DU DOMAINE**

Gabriel Meffre: 800 hectares de vignes dans la vallée du Rhône

#### **CARACTÉRISTIQUE**

Les vignes sont issues du secteur est de la colline de l'Hermitage.

Rendement: 27 hl/ha

### **TECHNIQUE DE PRODUCTION**

#### **RÉCOLTE –**

Vendanges manuelles dès le 6 septembre 2015

#### **FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**

Après une fermentation alcoolique en cuve, les vins effectuent la fermentation malolactique en pièces de chênes Laurus de 275 litres (fûts neufs et 1 vin – origine Bourgogne et Île de France).

Élevage sur lies fines pendant 15 mois.

#### **EMBOUTEILLAGE –**

Mis en bouteille le 11 mai 2017.

Production de 974 bouteilles et 188 magnums

#### **PARTICULARITÉS –**

L'été fut caniculaire, les pluies attendues sont arrivées mi-août, suivies d'un soleil radieux, un vent inespéré a permis de pousser les maturités et de récolter les cépages à leur optimum.

Les baies ont bénéficié d'une maturité remarquable faisant de 2015 un millésime d'anthologie.

Déjà un grand millésime pour Hermitage, son intense concentration impressionne, il restera exceptionnel et deviendra légendaire d'ici quelques années.

### **DÉGUSTATION**

#### **VISUEL**

Robe jaune dorée, or pâle.

#### **OLFACTIF**

Nez généreux et ouvert, arômes de fruits exotiques mûrs – goyave, mangue, soutenus par un trait de vanille.

#### **GUSTATIF**

Vin suave et onctueux rehaussé par une légère amertume (amande fraîche) pour une finale longue et complexe.

#### **ACCOMPAGNEMENT**

Ravioles de langoustines.  
Cuisses de volaille farcies aux morilles

#### **TEMPS DE GARDE**

Optimum de dégustation : 2017 – 2025

#### **ACCOMPAGNE**

Apéro, Viandes Blanches, Volailles, Poissons,

### **AUTRES INFORMATIONS**

#### **TEMPÉRATURE DE SERVICE**

10-12°C – ouvrir idéalement 2h avant

Fruits de mer, Pâtes, Fromages

**PRIX ET DISTINCTIONS**

**JEB DUNNUCK**

94 pts