



GABRIEL MEFFRE – Saint Joseph – 2020

CÔTE DU RHÔNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP14692239

PAYS

Côte du Rhône – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2020

APPELLATION

AOP Saint Joseph

CÉPAGE

Marsanne et Roussane

ALCOOL

13.5

DISTRIBUTION

Importations Privées

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Saint-Joseph, Côtes-du-Rhône

TYPE DE SOL

Si le granite règne en maître, il partage cependant la vedette avec des gneiss, ainsi que des loess tendres (dépôts éoliens, riches en calcaire) et des alluvions caillouteuses

CARACTÉRISTIQUE

Saint-Joseph est l'une des appellations de la Vallée du Rhône qui s'étend le plus en longueur. Elle relie l'aire de Condrieu dans le nord à celle de St Péray dans le sud, et ce, sur 50 km. Elle bénéficie d'un climat tempéré avec des vents fréquents et un ensoleillement important.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Récolte effectuée tôt le matin pour préserver le potentiel aromatique des raisins.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les cépages sont assemblés avant le pressurage. Débourage entre 3 et 6°C pour ensuite lancer la fermentation à très basse température (13°C – 15°C). Élevage 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe jaune pâle habillée de reflets verts.

OLFACTIF

Le nez est généreux et s'ouvre sur des notes d'agrumes (citron vert).

GUSTATIF

Au palais ce vin blanc de gastronomie se montre équilibré et structuré avec des notes de gelée de coing et une finale rafraîchissante.

ACCOMPAGNEMENT

Idéal en accompagnement d'un loup en croûte de sel, d'un risotto aux champignons ou encore d'un homard aux petits légumes.

TEMPS DE GARDE

À déguster dès les premières années pour profiter pleinement de sa fraîcheur fruitée

ACCOMPAGNE

Fruits de mer

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12°C

41²⁵\$

CARTON
DE 6 /
247⁵⁰\$

