



GABRIEL MEFFRE – Châteauneuf-du-Pape St-Théodoric – 2020

CÔTE DU RHÔNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP14868151

PAYS

Côte du Rhône – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2020

APPELLATION

Château-Neuf-du-Pape AOP

CÉPAGE

Grenache, Syrah & Mourvèdre

ALCOOL

14.5

DISTRIBUTION

Importations Privées

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

TYPE DE SOL

L'assemblage des différents terroirs de Châteauneuf-du-Pape : sables & calcaires, grès rouges et galets roulés

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

La vendange est partiellement non éraflée et le tri est réalisé sur la parcelle. Chaque cépage est vinifié séparément pour préserver les arômes frais du fruit. La cuvaison dure environ 4 semaines. Soutirage et fermentation malolactique. L'élevage est fait en cuve et fûts neufs (un seul vin par fût) pendant 12 mois. Assemblage en fin d'élevage puis élevage en bouteille.

PARTICULARITÉS –

Fait notable pour ce millésime 2017 : compte tenu des températures caniculaires au moment des vendanges, l'enjeu de ce millésime était de conserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur des raisins. C'est ce que nous avons fait en récoltant très tôt le matin et en disposant d'installations permettant de refroidir les raisins si leur température dépassait 20°C en arrivant dans les chais

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe de couleur cerise noire.

OLFACTIF

Un nez fin et complexe, ouvert sur des notes de fraises mûres et d'épices.

GUSTATIF

La bouche est structurée avec des arômes de fruits noirs (pruneaux) et d'épices soutenue par des tanins soyeux. Bonne persistance aromatique sur le fruit noir.

ACCOMPAGNEMENT

Il accompagnera à merveille les gibiers, les plats en sauce et les fromages affinés.

TEMPS DE GARDE

À consommer dès maintenant ou dans les 10 ans suivant le millésime.

PRIX ET DISTINCTIONS

Médaille d'or DWWA – 96 pts

The Wine Advocate – 91

>

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE SPECTATOR

92

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16° et 18°C

52⁷⁵\$

CARTON
DE 6 /
316⁵⁵



WINE ENTHUSIAST

92

