



35⁰⁰\$

**CARTON
DE 6 /
210⁰⁰\$**



GABRIEL MEFFRE – Crozes-Hermitage – St Pierre – 2021

CÔTES-DU-RHÔNE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP14868142

PAYS

Côtes-du-Rhône

FORMAT

750

MILLÉSIME

2021

APPELLATION

AOP Crozes-Hermitage

CÉPAGE

100% Syrah

ALCOOL

12.5

DISTRIBUTION

Importations Privées

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône

TYPE DE SOL

Sol composé de galets et de graviers sur les terrasses de la rive gauche du Rhône

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

En septembre durant huit semaines au total

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Égrappage total et foulage. Cuvaison d'environ 20 jours à température contrôlée (28-30°C). Écoulage des jus une fois la fermentation alcoolique et la macération post fermentaire terminées. Soutirage et fermentation malolactique. Élevage en cuve pendant 8 mois.

PARTICULARITÉS –

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe pourpre et brillante aux reflets violine.

OLFACTIF

Nez raffiné, ouvert sur des arômes de réglisse et violette.

GUSTATIF

Bouche soyeuse, charnue, sur des notes de fruits noirs compotés et finale épicée.

ACCOMPAGNEMENT

Ce vin s'accordera parfaitement avec un agneau à la tomate.

TEMPS DE GARDE

Dès maintenant ou dans les 7 à 8 prochaines années

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Plats en sauce

PRIX ET DISTINCTIONS

JEBDUNNUCK

89 pts

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16°C