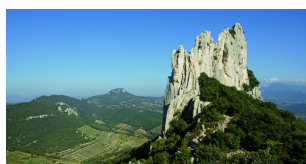




39⁵⁰\$



GABRIEL MEFFRE – Gigondas Sainte Catherine – 2020 FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

15238687

PAYS

France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2020

APPELLATION

AOC Gigondas

CÉPAGE

Grenache 55 %, Syrah 45 %

ALCOOL

14.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Gigondas, Vallée du Rhône

TYPE DE SOL

Dépôt de calcaires, marnes du Jurassique et du Crétacé, sables et grès de l'ère Tertiaire

ALTITUDE

Élévations variées

CARACTÉRISTIQUE

L'AOC Gigondas est située sur la rive droite du Rhône, au pied de la chaîne de montagnes des Dentelles de Montmirail. Raisins issus de parcelles sélectionnées chez des partenaires vignerons.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Récolte à maturité optimale

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

La période de macération varie en fonction du cépage : 3 semaines pour les grenache, 4 semaines pour les syrah pour une extraction optimale des arômes et du fruit sous contrôle des températures entre 28 et 30°C.

Élevage en cuve et en fûts pour une durée d'environ 12 mois avant la mise en bouteille.

SPÉCIFICITÉS –

Vin Vegan

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe pourpre brillant

OLFACTIF

Nez de framboise et de prune, soutenu par le gingembre et la cannelle fraîche.

GUSTATIF

Bouche dominée par les notes florales s'achevant sur une finale plus marquée par le gingembre et les notes de garrigue.

ACCOMPAGNEMENT

A déguster en accompagnement de cailles rôties ou encore avec un tournedos de boeuf au poivre.

TEMPS DE GARDE

À consommer dans les 8 ans

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Volailles, Fromages

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE SPECTATOR

93 pts

WINE ADVOCATE

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

3 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à 16°C

DECANTER 2018

Bronze

WINE ENTHUSIAST