



42<sup>00</sup>\$



## GABRIEL MEFFRE – Laurus – Gigondas – 2018

CÔTES-DU-RHÔNE, FRANCE

### SPÉCIFICATIONS

#### CODE SAQ

14836950

#### PAYS

Côtes-du-Rhône – France

#### FORMAT

750

#### MILLÉSIME

2018

#### APPELLATION

Gigondas

#### CÉPAGE

Grenache 50%, Syrah 45% et Mourvèdre 5%

#### ALCOOL

14.5

#### DISTRIBUTION

Produits SAQ

#### TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

### VIGNOBLE

#### LIEU, NOM

Gigondas, Vallée du Rhône

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

Entre 32 et 50 ans

#### TYPE DE SOL

Les Grenaches proviennent de la zone des terrasses alluviales du Quaternaire et des cônes de colluvions à l'ouest de l'appellation (puissance, notes fruitées & épicées)

La Syrah est issue du secteur du « Pourra » au coeur du massif des Dentelles de Montmirail, sur sol de marnes et calcaires du Crétacé à 400 mètres d'altitude (fraîcheur et minéralité)

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### RÉCOLTE –

Vendanges manuelles

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Raisins éraflés et foulés

Température de fermentation stabilisée à 30°C

Macération de 28

jours avec remontages et pigeages réguliers

Fin de fermentation en cocotte pour 30% du volume

Élevage des Syrahs en

pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 16 mois (pièces neuves et d'1 vin)

#### EMBOUTEILLAGE –

Date de mise en bouteille : le 6 juillet 2017

Quantité produite : 13 944 bouteilles, 565 magnums et 40 jéroboams

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Robe pourpre.

#### OLFACTIF

Nez subtil sur les notes floraux et poivrés, avec des nuances de prune et de chocolat noir.

#### GUSTATIF

La bouche est fraîche, veloutée et fruitée. Les tanins, au grain très fin, s'affineront encore avec le temps. Belle persistance en finale.

#### ACCOMPAGNEMENT

Filet de chevreuil sauce aux poivres. Aiguillette de canard aux cerises. Chapon farci au foie gras.

#### TEMPÉRATURE

Servir à 16-18°C, idéalement 1 heure avant dégustation

#### TEMPS DE GARDE

Optimum de dégustation : 2018 – 2028

### AUTRES INFORMATIONS

#### TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2.6 g/L

**PRIX ET DISTINCTIONS**

>

**PRIX ET DISTINCTIONS**

**JEB DUNNUCK**  
93 pts

**ROBERT PARKER**  
92 pts