

Côtes du Rhône - Vallis

2021

"Belle robe pale aux jolis reflets dorés. Elégant et gourmand avec des notes de fleurs blanches (jasmin) et de fruits du verger (pêche et abricot) qui se prolongent longuement en finale."



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés.

Cépage(s)

60% Grenache blanc

Terroir

Les raisins proviennent des vignobles Vauclusiens et Gardois de la Vallée du Rhône. La vigne est plantée sur des sols majoritairement de calcaire et d'argile.

Vinification

Les cépages sont vinifiés séparément pour développer leurs propres caractéristiques. La fermentation dure 3 à 4 semaines. Pas de fermentation malolactique de manière à conserver une belle vivacité. Une petite partie de la cuvée est légèrement boisée. Après 6 mois d'élévage, les cépages sont assemblés juste avant la mise en bouteille.

Accords & Service

Parfait en apéritif, ou en accompagnement d'une lotte en sauce, d'un suprême de volaille ou bien de ravioles à la ricotta.
Servir frais autour de 10-12°C.

Maison Gabriel Meffre - 2 route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas - Tel: +33 (0)4 90 12 32 32 - www.gabriel-meffre.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.