

Côtes du Rhône - Vallis

2021

"Jolie robe brillante et soutenue avec des reflets violine. Le nez révèle de délicieux arômes de fruits noirs bien mûrs soulignés par une touche ensoleillée d'épices. En bouche, un fruit gourmand et rond domine. L'élevage en fûts apporte ampleur, complexité et des notes finement toastées."



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)

50% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvèdre

Terroir

Les pieds de Grenache et de Mouvèdre évoluent sur des sols d'argile et d'éclats calcaires.
La Syrah, quant à elle, proviennent d'un terroir calcaire recouverts de galets de silice.

Vinification

Les cépages sont vinifiés individuellement pour qu'ils expriment pleinement leurs propres cractéristiques. La cuvaison dure 3 à 4 semaine en fonction des cépages. Puis les vins sont soutirés avant le démarrage de la fermentation malolactique. Les cépages sont finalement assemblés et élevés 8 mois en pièce de chêne.
14% alc./vol.

Accords & Service

Cette cuvée se déguste avec des viandes grillées comme une côte de boeuf maturée, des légumes cuisinés ou des fromages affinés tel un Comté18-24 mois.
Ouvrir à l'avance et servir autour de 13-15°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.