

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône Saint-François - Bio

2019

"Ce Côtes du Rhône révèle des arômes de fruits à noyau (cerise) et d'épices."

Millésime

Dans le sud de la vallée du Rhône, la récolte s'est déroulée du 2 septembre jusqu'au début du mois d'octobre. Les blancs ont été récoltés lors de la première moitié de septembre tandis que les rouges ont été récoltés en deux temps afin d'en maximiser l'élégance et l'intensité. La première récolte a eu lieu vers la mi-septembre tandis que la seconde a eu lieu vers la fin septembre, après une pluie brève et bénéfique. L'équilibre et la concentration de ce millésime sont remarquables.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Sols d'argile et de calcaire du Vaucluse et du Gard.

Vinification

La vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun. La cuvaison dure de 3 à 4 semaines selon les cépages. Après soutirage et fermentation malolactique, les cépages sont assemblés. Le vin est ensuite conservé 6 mois en cuve avant mise en bouteille.
Vin Vegan.

Accords & Service

À déguster au quotidien sur une cuisine simple et gourmande: poulet rôti, travers de porc ou encore fricassée de champignons sauvages.
À servir à 16°C, dès à présent pour profiter au mieux de ses arômes fruités.

RÉCOMPENSES

88-90 pts Jeb Dunnuck