

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint François" - Bio

2022

"Belle robe rubis. Nez ouvert et généreux sur des arômes de cerises griottes. En bouche, notes de groseilles et d'épices accompagnées de tanins légers en finale."



Millésime

Le millésime 2022 est marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs. Ces phénomènes ont entrainé une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Le Grenache et la Syrah sont cultivés selon les normes de l'agriculture biologique. Ils sont issus de parcelles situées d'une part dans le Gard, sur des sols argileux et sédimentaires, et d'autre part dans le Vaucluse, sur des sols calcaires. Ces deux terroirs complémentaires apportent au vin ce bel équilibre entre structure et fraîcheur.

Vinification

La vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun. La cuvaison dure 4 semaines. Les jus sont ensuite soutirés pour effectuer leur fermentation malolactique avant d'être assemblés. L'élevage en cuve dure 6 mois avant la mise en bouteille.

Accords & Service

Idéal au quotidien sur une cuisine simple et gourmande aux saveurs indiennes : émincé de poulet au tandoori, chili végan
A déguster entre 13-15°C, dans sa jeunesse pour profiter pleinement de ses saveurs fruitées.