

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône Saint-Vincent

2017

"« Les arômes de prune et de cerise abondent dans ce vin rouge, mûr et juteux. » Wine Enthusiast, Mars 2019"



RÉCOMPENSES

BRONZE International Wine Challenge 05/2023
BRONZE Decanter 05/2023
87 pts Wine Spectator
87 pts Wine Enthusiast

Millésime

Le millésime 2017 a produit des vins particulièrement élégants et harmonieux aux concentrations aromatiques superbes! Pourtant, les conditions météorologiques n'ont pas facilité le travail lors de la récolte. Les vendanges, marquées par des températures caniculaires dès le printemps et le manque de pluie, ont débuté sur certaines appellations avec 10 jours d'avance. Si ces conditions climatiques chaudes et sèches ont entraîné une récolte faible en quantité, la qualité est bien au rendez-vous.

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.
Fait notable pour ce millésime 2017 : compte tenu des températures caniculaires au moment des vendanges, l'enjeu de ce millésime était de conserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur des raisins. C'est ce que nous avons fait en récoltant très tôt le matin et en disposant d'installations permettant de refroidir les raisins si leur température dépassait 20°C en arrivant dans les chais.
Vin Vegan.

Accords & Service

À déguster au quotidien sur une cuisine simple et gourmande.
A servir à 16°C, dès à présent ou dans les 3 à 5 ans pour profiter au mieux de ses arômes fruités.