

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône Saint-Vincent

2018

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

Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Les cépages entrant dans l'assemblage de ce Côtes du Rhône proviennent en partie des sols argileux et sédimentaires du Nord et du Sud du Gard; l'autre partie provenant des sols plus calcaires du Vaucluse.

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 13-15°C, dès à présent pour profiter au mieux de ses arômes fruités.

RÉCOMPENSES

BRONZE Decanter 05/2023
COMMENDED International Wine Challenge 05/2023

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.