

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône Villages Saint-Siffret

2018

"La bouche présente une attaque ronde et douce typique du Grenache, ainsi que la fraîcheur et les notes épicées de la Syrah."

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

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 élevé 6 mois en cuve avant mise en bouteille.
Vin Vegan.

Accords & Service

Idéal pour accompagner un jarret de veau confit.
Il est à déguster dès à présent ou dans les 5 ans pour profiter au mieux de ses arômes.