

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Cairanne

2020

"Belle robe, d'un grenat profond aux reflets violines. Un nez généreux, finement boisé aux arômes de cerise burlat, de vanille bourbon et de poivre blanc. Une attaque en bouche fraîche et vive suivie par un très bel équilibre entre les notes fruitées et les tanins doux et enrobés. Sa finale est très gourmande. (Dégustation – février 2024)"



Millésime

Durant tout l'année, les planètes étaient parfaitement alignées : absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé, sans excès de chaleur. Ces conditions idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges! (8 semaines)

Cépage(s)

71% Grenache, 21% Mourvèdre, 8% Syrah

Terroir

La parcelle est située au sud de l'appellation, dans le secteur des Garrigues. Les vignes sont plantées sur une terrasse d'alluvions caillouteux qui recouvre un sol de marnes sableuses et de safres de l'ère tertiaire.

Vinification

Les vendanges ont débuté le 24 sept. par la Syrah et se sont terminées le 30 sept. avec le Mourvèdre. La récolte, entièrement manuelle, a été triée, foulée et éraflée. La période de macération de 24 jours a été rythmée par des remontages fréquents. Ont suivi l'écoulage des jus puis la séparation des vins de goutte et des vins de presse. Après la fermentation malolactique, une partie des vins de presse a été réincorporée avant l'assemblage. Elevage 11 mois dont 8 mois en pièces de chêne français. Mis en bouteille le 6 avril 2022 : 8 806 bouteilles produites. Vin Vegan.

Accords & Service

Pâté en croûte, gigot d'agneau avec des légumes confits.
Servir à 13-15°C – Optimum de dégustation : 2024 – 2030

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.