

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Côtes du Rhône

2019

"“Le Côtes Du Rhône 2019 du Domaine de Longue Toque est impressionnant, avec beaucoup de fruits rouges et noirs ainsi que des notes d’herbes de Provence et de poivre. Ce vin possède des tanins mûrs et une finale nette et longue.” Jeb Dunnuck, Octobre 2020"



RÉCOMPENSES

87-89 pts Jeb Dunnuck

Millésime

Cette année, les vendanges ont quelque peu tardé et ont été différées d’une dizaine de jours par rapport à 2018. Malgré une saison particulièrement chaude, le vignoble n’a passouffert des températures extrêmes grâce, notamment, aux réserves engendrées par les fortes pluies de l’automne. Les orages en juillet et août ont permis à la vigne de boucler son cycle de maturation et de nous offrir desraisins d’une qualité exceptionnelle, avec des acidités remarquables.

Cépage(s)

40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Carignan

Terroir

Les raisins proviennent du secteur de Blauvac, au sud de la commune de Rasteau sur des terrasses anciennes à cailloutis sur lit de marnes sableuses et safres lesquels apportent minéralité et structure au vin.

Vinification

Récolte manuelle entre le 28 septembre et le 10 octobre.
Foulage et éraflage à réception. Remontage puis macération de 24 jours. Ecoulage et séparation des vins de goutte et des vins de presse. Fermentation malolactique. Incorporation d’une partie des vins de presse lors de l’assemblage. Elevage durant 10 mois.
Mis en bouteille le 29 Juillet 2020.
9 455 bouteilles produites.
Vin vegan.

Accords & Service

Couronne de carré d’agneau en croute d’épices douces
Navarin printanier
Servir à 13-15°C

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.