

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

# Côtes du Rhône

2021

"Arômes gourmands de petits fruits rouges et griotte. Profil élégant avec beaucoup de finesse, des tanins soyeux. Notes intenses de fruits rouges en bouche complétées d'une belle acidité."




## Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques: gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement; c'est donc sans grande surprise que les vendanges se sont révélées intensives, mobilisant les équipes à toute heure dans la course contre la montre face à Mère Nature. En particulier au Domaine de Longue Toque, où les nombreux passages pluvieux leur ont compliqué la tâche. Au final, on découvre un millésime 2021 d'une très belle qualité qui se caractérise par une palette aromatique généreuse et élégante et des structures solides.

## Cépage(s)

60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre

## 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

Vendange manuelle en une seule journée, le 29 septembre2021, du fait de la petite récolte. 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 en cuve durant 15 mois.
Mis en bouteille le 23 mai 2023. 5 693 bouteilles produites.

## Accords & Service

Tajine d'agneau aux raisins secs.
Papeton d'aubergines.
Ouvrez le une heure avant de servir entre 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.