

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Côtes du Rhône

2023

"Robe d'un rubis profond. Arômes gourmands de cerise burlat et de violette. Profil élégant et équilibré avec beaucoup de fraîcheur, des tanins soyeux. Notes intenses de groseille en bouche complétées d'une belle acidité. (Dégustation juillet 2025)"



Millésime

Le temps sec et doux de l'hiver s'est poursuivi au printemps 2023. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle tout en favorisant une belle floraison. La vigne a bien résisté à la canicule record sur la seconde partie du mois d'août. Les vendanges, assez tardives, se sont déroulées dans une ambiance encore bien chaude et sèche. Les grappes récoltées étaient parfaitement saines dans l'ensemble avec des baies concentrées. En résumé, un millésime tardif et généreux qui présente un profil très aromatique avec de jolies matières pour des rouges structurés et élégant.

Cépage(s)

60% Grenache, 30% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Caladoc

Terroir

Le Mourvèdre de même qu'une partie des Grenache et Syrah proviennent du secteur de Blovac, au sud de la commune de Rasteau sur des terrasses anciennes à cailloutis sur lit de marnes sableuses et safres. L'autre partie des Grenache, Syrah et le Caladoc sont issus d'une autre parcelle appelée 'Sommelongue' située à Orange sur des terrasses anciennes à cailloutis sur lit d'argiles rouges. L'ensemble apportent minéralité et structure au vin.

Vinification

Sur Orange, vendanges manuelles les 8 et 9 septembre de la Syrah, puis le 22 septembre du Grenache et Caladoc, et enfin le 29 septembre, sur le secteur de Blovac, du Grenache et du Mourvèdre. 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. Élevage en cuve durant 15 mois.
Mis en bouteille le **26 février 2025** de **10 690 bouteilles**.

Accords & Service

Idéal en accompagnement d'un rosbeef, d'un magret de canard ou d'un tajine légumes aux épices d'orient.
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.