

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Côtes du Rhône blanc

2020

"Une robe jaune dorée éclatante. Le nez est intense et aromatique, il mêle harmonieusement des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Un bel équilibre en bouche qui allie fraîcheur et minéralité."



RÉCOMPENSES

90 pts Wine Enthusiast
91 pts Défaut 04/2023

Millésime

Durant toute 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 climatiques 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)
2020 voit la naissance de notre première cuvée Bio en Côtes du Rhône Blanc.

Cépage(s)

40% Marsanne, 30% Clairette, 20% Grenache blanc, 10% Roussanne

Terroir

Les raisins proviennent des secteurs des "Trois Yeux" et de la "Teissonière".
Les "Trois Yeux" se situe au coeur des Dentelles de Montmirail à 500 mètres d'altitude. Ce terroir offre une fraîcheur particulièrement propice à la culture des cépages blancs. La vigne est plantée sur un sol complexe, mélange d'éboulis calcaires sur marnes du Crétacé qui confère finesse et minéralité au vin.
La Clairette est plantée sur la parcelle 'Teissonnière' proche de notre caveau, sur un sol de saffres, mélange d'argile et de sable. Ce cépage typiquement méridional apporte de la fraîcheur et des arômes complexes de fleurs blanches.

Vinification

Le 10 septembre 2020, les différents cépages ont été vendangés ensemble aux premières heures du jour pour préserver la fraîcheur des baies.
Pressurage direct en vendange entière. Débourbage au froid pendant 3 jours, démarrage de la fermentation en cuve inox puis passage sous bois (demi-muids – 600 litres) pour une partie de la cuve au premier tiers de la fermentation.
20 jours de fermentation avec contrôle de la température en dessous de 20°C. Elevage de 7 mois en demi-muids.
Mise en bouteille, le 28 avril 2021. 4 389 bouteilles produites. Degré : 13%. Vin vegan et biologique.

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.

Accords & Service

Mousseline de coquilles Saint-Jacques, tarte aux épinards et au chèvre frais
Servir frais entre 10 ° et 12°C.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.