

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Côtes du Rhône blanc Bio

2021

"Robe jaune dorée et 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. Dégustation juin 2023."



Millésime

Un hiver sec suivi par un printemps particulièrement frais avec un épisode de chaleur remarquable fin mars qui a réveillé précocement la vigne.Le 8 avril, le gel touche une partie du vignoble. Ce coup de froid a ralenti le cycle végétatif et aura pour conséquence des vendanges à des dates plus habituelles. En avril, mai et juillet de belles précipitations ont permis aux vignobles de passer un été tranquille caractérisé par des températures proches des normales saisonnières. Les blancs ont de belles acidités et présentent une belle fraîcheur et de très beaux arômes.

Cépage(s)

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

Terroir

Les raisins proviennent de 2 secteurs aux altitudes et aux expositions différentes. Le terroir de la parcelle "Trois Yeux" à 450m. d'alt. au cœur des Dentelles de Montmirail offre une fraîcheur particulièrement propice à la culture de la Marsanne, de la Roussanne et du Grenache blanc. Le sol est complexe, mélange d'éboulis calcaires sur marnes du Crétacé qui confère finesse et minéralité au vin. La Clairette est sur la parcelle 'Teyssonnières' proche de notre caveau, sur un sol de safres, mélange d'argile et de sable. Ce cépage typiquement méridional apporte de la fraîcheur et des arômes complexes de fleurs blanches.

Vinification

Récolte manuelle des différents cépages entre le 24 sept. et le 1er oct., 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. Élevage de 6 mois en demi-muids. Assemblage des cépages avant la mise en bouteille, le 5 avril 2022. 6 692 bouteilles produites. Vin biologique.

Accords & Service

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