

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Côtes du Rhône blanc Bio

2022

"Robe jaune paille légèrement dorée. Complexité des arômes : fruits mûrs, notes beurrées et vanillées. Le palais est rond aux notes de fruits à chair blanche, d'abricot et de zeste d'orange en finale. On retrouve cette minéralité calcaire du terroir de Gigondas. Il a les amers nobles d'un grand vin du sud. Dégustation mars 2024."



Millésime

Un millésime 2022 marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs. Ces phénomènes ont entrainé une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre.
A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins s'étirent en longueur avec une belle fraîcheur.

Cépage(s)

45% Clairette, 34% Marsanne, 14% Roussanne,7% Grenache blanc

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, Roussanne et 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.

Vinification

Récolte manuelle des différents cépages le 15 sept., aux premières heures du jour pour préserver la fraîcheur des baies. Pressurage direct en vendange entière. Débourbage au froid pendant deux jours, démarrage de la fermentation en cuve inox puis passage sous-bois (demi-muids – 600 litres) pour l'ensemble de la cuve au premier tiers de la fermentation qui dure 20 jours. Six mois d'élevage en demi-muids pour exalter le potentiel de la Clairette. Assemblage des cépages avant la mise en bouteille, le 23 mai 2023. 2 412 bouteilles produites. Vin biologique.

Accords & Service

Servez ce grand blanc de gastronomie avec de la lotte à l'orange, un suprême de pintade aux morilles.
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.