

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Côtes du Rhône

2020

"Cette cuvée offre un beau bouquet de fruits rouges. La bouche est ronde et élégante avec une belle sucrosité gourmande. Notes de prune et de griotte. La finale est fraîche et tonique. Dégusté en mai 2023"



RÉCOMPENSES

OR Concours Général Agricole de Paris

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)

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

Récolte manuelle a débuté le 11 sept. par la Syrah et s'est terminée le 28 sept. par le Grenache et le 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. Elevage en fûts durant 18 mois.
Mis en bouteille le 6 avril 2022. 7 473 bouteilles produites. Vin vegan.

Accords & Service

Rôti de porc dans l'échine aux herbes de Provence, Pissaladière, 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.