

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu - Bio

2021

"Belle robe rubis profonde aux reflets violines. Des arômes de fruits noirs (prune, olive noire) et des notes empyreumatiques dominent le nez. En bouche,de belles saveurs de tapenade, de cerise noire et d'épices de garrigue. Une belle acidité vient soutenir et donner de la fraîcheur à ce beau vin généreux et aromatique. Dégusté septembre 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.

Cépage(s)

50% Grenache, 50% Syrah

Terroir

Les vignes s'étendent entre les communes de Travaillan et Camaret sur la vaste terrasse d'origine alluvionnaire édifiée au Quaternaire par l'Ouvèze, puissante rivière subalpine dont le lit possédait une situation différente de l'actuelle. Cette terrasse est constituée par une accumulation de galets et de graviers de nature calcaire, parmi lesquels on rencontre quelques rares silex. Les sables et les argiles forment la matrice de ces matériaux grossiers. Son épaisseur peut atteindre 25 à 30 m dans l'axe de cet ancien lit. Postérieurement au dépôt, d'importantes altérations climatiques ont modifié la partie superficielle des alluvions : dissolution des calcaires, formation d'oxydes de fer et apparition d'argiles nouvelles, ce qui procure au sol du Plan de Dieu une teinte brun-rouge très caractéristique.

Vinification

Récolte manuelle le 14 septembre 2021. Les deux cépages sont encuvés ensemble. Macération préfermentaire à froid (12°C) durant 5 jours. Remontages quotidiens pour favoriser l'extraction des tanins. Macération de 30 jours puis pressurage avec réincorporation des jus de presse au vin de goutte. Elevage en cuve pendant 6 mois.
Mis en bouteille au domaine le 6 avril 2022. 6 325 bouteilles produites. Degré : 15%

Accords & Service

Rôti de porc dans l'échine à la sauge ou un gratin d'aubergines
Ouvrez-le 2 à 3 heures avant de le servir entre 13° et 15°C.
Potentiel de garde : 2024-2028

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.