

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu - Bio

2022

"Belle robe rubis claire aux reflets violines. Après aération, le nez est très provençal avec des notes de cerise burlat, de thym et de sauge. Une belle fraicheur domine la bouche, très fruitée et soutenue par des tanins enrobés et par des épices. La finale est aromatique et gourmande. Dégusté mai 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 présentent de belles structures et de belles couleurs

Cépage(s)

50% Grenache, 50% Syrah

Terroir

Les vignes s'étendent entre les communes de Travaillan et Camaret sur Aigues 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 31 août 2022. Les deux cépages sont encuvés ensemble. Macération pré fermentaire 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 10 mois. Mis en bouteille au domaine le 11 juillet 2023. 3347 bouteilles produites. Degré : 13,5%.

Accords & Service

Tian de légumes du soleil, magret de canard au barbecue, bouillabaisse de Marseille.
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.