

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas Bio

2020

"Ce Gigondas 2020 offre un profil assez corsé et bien équilibré avec beaucoup de petits fruits noirs, quelques nuances de garrigue, de poivre et de fleurs, des tanins fins et une excellente finale. Il est magnifiquement équilibré et parfait à boire au cours des 8 à 10 prochaines années, même s'il durera plus longtemps. Jeb Dunnuck Mars 2023."



RÉCOMPENSES

91 pts Wine Enthusiast 05/2025
OR 2023 Challenge Millésime Bio
94 points Vinous
93 points Jeb Dunnuck

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) 2020 voit la naissance de notre première cuvée Bio en Gigondas.

Cépage(s)

50% Grenache, 45% Syrah, 5% Mourvèdre

Terroir

Grenache du secteur de "Montmirail", au sud-ouest de l'appellation à 200m d'altitude, sur des sols de sables argileux, marnes et débris calcaires pour la structure et la rondeur.
Syrah issue du secteur du Pourra au coeur des Dentelles de Montmirail à 400 mètres d'altitude, sur des marnes du Crétacé recouvertes d'éboulis calcaires pour l'élégance et la minéralité.

Vinification

Récolte manuelle de la Syrah le 12 septembre 2020 et du Grenache le 20 septembre. Les raisins ont été éraflés puis foulés. Fermentation et macération sur une durée totale de 25 jours. Ecoulage et séparation des vins de goutte et des vins de presse. Fermentation malolactique en fûts puis réincorporation d'une partie des vins de presse lors des assemblages. Elevage de 16 mois en fûts, en demi-muid (600l) et en cuve.
Mise en bouteille au domaine le 6 avril 2022. 18 059 bouteilles, 287 Magnums, 10 Jeroboams produits. Degré : 15% vol.

Accords & Service

Lapin aux girolles, Coquelet aux patates douces, Osso Bucco.
Ouvrez-le 3 heures avant de le servir entre 13° et 15°C – Optimum de dégustation : 2023 – 2031.

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.