

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas Hommage à Gabriel Meffre

2013

"Ce terroir livre ici une rare et belle expression de nos Grenaches de plus de 60 ans : puissance, large palette aromatique (framboise, garrigue, cacao), tanins veloutés, minéralité et grande finesse."



Millésime

Le printemps froid et pluvieux a généré une floraison tardive et longue.
Les vendanges se sont terminées le 25 octobre. Les rendements sont historiquement faibles (de l'ordre de 18hl/ha) avec des Grenaches à la fois concentrés et d'une remarquable fraîcheur, gages d'un remarquable potentiel de vieillissement.

Cépage(s)

98% Grenache, 2% Syrah

Terroir

Hommage à Gabriel Meffre est une cuvée d'exception, produite uniquement lors des grands millésimes avec les raisins de quatre parcelles sélectionnées et dédiée au fondateur de la Maison, Gabriel Meffre (1908-1987), grand visionnaire, figure emblématique de Gigondas et du monde viticole français.
Les parcelles sont nichées dans les collines du sud de l'appellation sur le secteur du "Petit Montmirail" (200m alt.), sur des sols de sables argileux, marnes et débris de calcaires de l'Oligocène.

Vinification

Vendanges manuelles. Macération postfermentaire pendant 3 semaines. 35% de la cuvée est élevée 18 mois en 1/2 muids. Mis en bouteille au domaine le 19 mai 2015.
Quantité produite : 1.500 bouteilles

Accords & Service

Accompagnera un repas de grande gastronomie.
Servir à 14-16°C et ouvrir la bouteille quelques heures avant.

RÉCOMPENSES

93 pts Wine Advocate
15/20 La Revue du Vin de France
16/20 COUP DE CŒUR Bettane & Desseauve 05/2023
Ténor de l'année Guide Hubert

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.