

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas Lieu-dit Les Plâtrières

2020

"Robe rubis éclatant. Nez très parfumé mêlant arômes de cerises enrobées de chocolat, de pétales de rose et de sous-bois. Il offre en bouche des saveurs de confiture de fruits rouges et bleus, de gâteau aux épices et de notes florales, avec une superbe profondeur et une texture soyeuse et homogène. La finale est extrêmement longue avec des tanins souples et harmonieux. Un vin exceptionnel, taillé pour la garde."



RÉCOMPENSES

96 Défaut 01/2023
95 Jeb Dunnuck 01/2023
*****(*)** Drink Rhône 11/2021

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.

Cépage(s)

50% Syrah, 25% Grenache, 25% Mourvèdre

Terroir

Le lieu-dit "les Plâtrières" est situé à 200 m d'altitude au sud-ouest de l'appellation. La présence de gisements de gypse (la pierre à plâtre) à proximité lui a donné son nom. Cette roche du trias a joué un rôle majeur dans la formation du massif des dentelles de Montmirail au début de l'ère tertiaire. Le sol de nos parcelles (un îlot de 8ha) est constitué de sables argileux de l'oligocène recouverts d'éboulis calcaires et triasiques. L'altitude modérée, l'orientation sud-ouest des parcelles, la composition particulière du sol (riche en argiles et en oligo-éléments) et l'environnement boisé (pins d'Alep) délivrent une expression « sudiste » de l'appellation tout en puissance, arômes provençaux environnants (pins, garrigue, plantes aromatiques) et salinité.

Vinification

Récolte & tri manuels de la Syrah le 22 septembre et le 2 octobre 2020 du Grenache et du Mourvèdre. Eraflage total. Macération longue de 25 jours. Elevage durant 16 mois en demi muids (600l) et en pièces de chêne (228l) d'un vin. Assemblage et stabilisation en cuve pendant 3 mois avant la mise en bouteille au domaine le 5 avril 2022 de 3 206 bouteilles.

Accords & Service

Idéal avec des viandes rouges grillées, un gigot d'agneau aux herbes, du gibier en sauce, ou encore des plats mijotés comme un bœuf bourguignon.
Ouvrez le quelques heures avant de le déguster entre 13-15°C. Optimum de dégustation 2024-2035.

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.