

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas Lieu-dit Les Trois Yeux

2017

"Un véritable Gigondas d'altitude, tout en élégance... Au nez, la violette est soulignée par une légère note de muscade. Les saveurs de myrtille et de cassis sont relevées par une touche subtile de groseille apportant une fraîcheur minérale à l'ensemble. Finale élancée et aérienne. (juin 2019)"



RÉCOMPENSES

***(*)** John Livingstone Learmonth
95 pts Jeb Dunnuck
94-95 pts Vinous
93 pts Wine Enthusiast
89 pts Wine Advocate

Millésime

Ce millésime s'est déroulé dans des conditions météorologiques marquées par des températures élevées et une absence de pluie. La récolte a été particulièrement précoce. Si les volumes ont été faibles, la qualité est au rendez-vous avec un millésime de très belle tenue. Les baies, saines, plus petites, étaient concentrées avec de bons équilibres et des arômes très plaisants.

Cépage(s)

90% Grenache, 10% Syrah

Terroir

Les cépages sont issus de sélection massale et proviennent du lieu-dit les Trois Yeux. Il est situé à 450 m d'altitude au coeur du massif des dentelles de Montmirail dont il est un terroir emblématique. Le sol est constitué d'éboulis calcaires récents (quaternaire), peu altérés, recouvrant des marnes à bancs de calcaires argileux du Valanginien (Crétacé). L'altitude, l'orientation Nord-Ouest des parcelles, la structure particulière du sol (surface drainante et sous-sol permettant un bon stockage de l'eau et sa restitution à la plante) et l'environnement boisé délivrent une expression « nordiste » de l'appellation tout en fraîcheur, élégance et finesse.

Vinification

Récolte et tri manuels entre le 16 et le 21 septembre. Eraflage total. Pigeage pendant la phase fermentaire puis infusion, remontage et macération durant 25 jours. Ecoulage et séparation des vins de goutte et des vins de presse, fermentation malolactique et réincorporation des vins de presse aprés dégustation. Elevage durant 16 mois en ½ muids (600l) d'un vin.
Mise en bouteille le 24 avril 2019 – 1603 bouteilles produites.
Degré : 14.5%
Vin adapté aux personnes vegan.

Accords & Service

Magret de canard aux airelles
Aubergines en millefeuille
Tatin d'olives confites
A déguster entre 14 et 16°C. Ouvrir quelques heures avant dégustation.
Optimum de dégustation : 2022 – 2037.

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.