

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas Lieu-dit "Les Trois Yeux"

2018

"“Ce vin révèle une couleur rubis translucide, il offre un agréable parfum de fraise épicée, de framboise, de garrigue provençale et d’épice poivrée. Tout cela donne un Gigondas remarquablement élégant avec une grande finale”. Jeb Dunnuck, Octobre 2020"



RÉCOMPENSES

94 pts Wine Enthusiast
93 pts Jeb Dunnuck

Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d’un été indien, s’est avéré idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi, c’est à maturité optimale que les raisins ont pu être récoltés. Il en résulte un millésime élégant, très aromatique et à l’équilibre superbe.

Cépage(s)

95% Grenache, 5% 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 25 septembre et le 3 octobre 2018. 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 après dégustation. Elevage durant 16 mois en ½ muids (600l) d’un vin.
Mis en bouteille le 22 avirl 2020. 1 665 bouteilles produites.
Vin vegan.

Accords & Service

Carré d’agneau aux aubergines confites
FILET DE CHEVREUIL AUX CÈPES
A déguster entre 13 et 15°C. Ouvrir quelques heures avant dégustation.

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.

Optimum de dégustation : 2023 – 2038.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.