

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas Lieu-dit "Les Trois Yeux"

2019

"La robe est d'un rouge limpide. Le nez, tout en séduction, dévoile des arômes fruités et gourmands avec de légères notes de vanille. En bouche, une exquise salinité souligne des saveurs de crème de fraises des bois, de cerises à l'eau de vie avec un soupçon de tabac. Les tanins enrobés offre une finale longue et soyeuse. Dégustation octobre 2024."



RÉCOMPENSES

96 pts Vinous 01/2023
******(*)** John Livingstone Learmonth 07/2022
95 pts Jeb Dunnuck 01/2022
92 pts Decanter 10/2020
16,5+/20 Jancis Robinson 11/2020

Millésime

Les vendanges 2019 ont quelque peu tardé et ont été différées d'une dizaine de jours par rapport à 2018. Malgré une saison particulièrement chaude, le vignoble n'a pas souffert des températures extrêmes grâce, notamment, aux réserves engendrées par les fortes pluies de l'automne. Les orages en juillet et août ont permis à la vigne de boucler son cycle de maturation et de nous offrir des raisins d'une qualité exceptionnelle, avec des acidités remarquables.

Cépage(s)

60% Grenache, 40% 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 à partir du 30 septembre 2019. Encuvage d'un tiers du volume non éraflé. Foulage et éraflage pour les deux autres tiers. 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. Élevage durant 16 mois en ½ muids (600l) d'un vin.
Mis en bouteille le 27 avril 2021. 2 176 bouteilles et 196 magnums produits.
Vin vegan.

Accords & Service

Daube de bœuf accompagné de polenta.
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 : 2024 – 2039.

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