

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Vacqueyras

2015

"“Il présente un bel équilibre et un certaine finesse de tanins ainsi qu’une palette aromatique complexe allant de la framboise à la violette en passant par des touches épicées de réglisse et de poivre blanc avec quelques arômes de fruits rouges d’une extrême élégance.” Les 25 vins qui vont accompagner vos repas de fêtes par Kiss My Chef – nov. 2017 – www. kissmychef.com"



RÉCOMPENSES

93 pts Vinous
92 pts Jeb Dunnuck
90-92 pts Wine Advocate
16/20 Jancis Robinson
15/20 Bettane & Desseauve

Millésime

Un millésime idéal grâce à la conjonction parfaite de tous les éléments : une pousse régulière, aucun stress hydrique, pas de maladies et de jolis rendements. L’été a été très chaud, mais à la différence de 2003, un vent de secteur sud régulier a permis d’éviter le dessèchement des grappes. Notre Vacqueyras est très aromatique, sur le fruit et l’élégance. Les parcelles ont été vendangées entre le 18 et le 25 septembre.

Cépage(s)

73% Grenache, 27% Syrah

Terroir

Les grenaches proviennent des doux vallons, formés de safres et de marnes du Miocène et revêtus de colluvions, au sud et à l’ouest de l’appellation. Les syrahs sont issues de la terrasse alluvionnaire des “Garrigues”, recouverte de galets roulés du quaternaire, à l’ouest. Ces éléments naturels apportent équilibre et finesse des tanins ainsi qu’une palette aromatique complexe allant de la framboise à la violette en passant par des touches épicées de réglisse et de poivre blanc.

Vinification

En 2015, l’excellente maturité des raisins a induit des macérations longues qui nous ont permis d’extraire, grâce à de légers remontages, des tanins d’une remarquable finesse. Le contrôle parfait des températures durant la phase de fermentation a fait ressortir des arômes de fruits rouges d’une extrême élégance. Elevage 8 mois : Grenaches en cuve, Syrahs en fûts.
Mis en bouteille le 13 juin 2016 – 15 207 bouteilles et 567 magnums produits .
Degré : 15% alc. Vin vegan.

Accords & Service

Navarin d’agneau
Boeuf en daube
Servir à 13-15°C
Optimum de dégustation : 2017 – 2025

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.

13/20 La Revue du Vin de France