

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Vin de France Bio Roques 'N' Toque

2023

"Robe violine éclatante. Nez généreux sur un mélange de petits fruits rouges et noirs frais. Bouche gourmande et juteuse, à la finale qui réveille les papilles !"



Millésime

Le temps sec et doux de l'hiver s'est poursuivi au printemps. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle tout en favorisant une belle floraison. La vigne a bien résisté à la canicule record sur la seconde partie du mois d'août. Les vendanges, assez tardives, se sont déroulées dans une ambiance encore bien chaude et sèche. Les grappes récoltées étaient parfaitement saines dans l'ensemble avec des baies concentrées. En résumé, un millésime tardif et généreux qui présente un profil très aromatique avec de jolies matières.

Cépage(s)

50% Grenache, 50% Syrah

Terroir

Les vignes de Grenache et de Syrah, cultivées selon les normes de l'agriculture biologique, s'épanouissent sur deux parcelles ("Les Roques" et "Fontbonne") au sol argilo-limoneux, situées sur les communes de Sarrians et de Vacqueyras.

Vinification

Vinification et élevage sans soufre ajouté, dans un style 'primeur'. Peu de remontages, fermentation courte et décuvage rapide pour conserver la pureté du fruit.

Accords & Service

Idéal en apéritif ou avec un burger pulled-pork et cheddar. En toute occasion ... pour un "afterwork" à l'improviste, pour refaire le monde entre amis, en cuisine sur le coin du plan de travail...
A déguster dans ses jeunes années à 12 °C pour en savourer toute la gourmandise.

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.