

GABRIEL MEFFRE

Côtes de Provence "Madame"

2024

"Robe éclatante, couleur pétale de rose. Nez exubérant aux arômes élégants de pêche de vigne et pamplemousse rose. Bouche fraîche et fruitée à souhait, portée par une belle minéralité et un équilibre entre fruit et tension."



Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique exigeant. Le printemps pluvieux a régénéré les sols, et l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a sublimé arômes et couleurs. Malgré des rendements modestes mais de belle qualité, les vendanges ont donné des vins frais, dynamiques et harmonieux, avec des taux d'alcool équilibrés et des tanins bien intégrés. Dans l'ensemble, nous retrouvons les profils équilibrés des millésimes classiques, avec de la maturité, de l'acidité et de la richesse.

Cépage(s)

Grenache 40%, Cinsault 30%, Syrah 20%, Rolle 10%

Terroir

Protégées des excès du Mistral et des rigueurs de l'hiver, les vignes bénéficient d'un climat méditerranéen, tempéré par une altitude d'environ 300 m. Le sol est composé de grès et calcaires argileux dont une partie est en coteaux "restanques".

Vinification

Récolte tôt le matin, pour favoriser la fraîcheur des baies. Vinification en cépages séparés et à basse température. Macération préfermentaire à froid pendant environ 4 heures. Soutirage et assemblage des cépages. Mise en bouteille dès le début d'année pour préserver le fruit et le croquant.

Accords & Service

A déguster frais (entre 10 et 12°C) autour d'un apéritif, ou en accompagnement de légumes en tempura ou encore de beignets de fleur de courgette.
A déguster frais, entre 10 et 12°C.

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.