

GABRIEL MEFFRE

Côtes de Provence "Madame"

2025

"Robe éclatante, couleur pétale de rose. Nez séducteur aux arômes élégants de pêche de vigne, pamplemousse rose et groseille. Bouche ronde, fraîche et fruitée, portée par une belle minéralité et un équilibre entre fruit et tension. Très belle longueur en finale. (Dégustation avril 2026)."



Millésime

2025 offre un millésime à la personnalité marquée, né d'une année aux contrastes climatiques intenses. Malgré des rendements en baisse, la concentration et la finesse aromatique obtenues sont remarquables. Les périodes de chaleur ont apporté une belle maturité tandis que les pluies de fin d'été ont préservé la fraîcheur. Le résultat : des vins équilibrés, expressifs et prometteurs. Un millésime qui séduira autant les amateurs que les professionnels par sa générosité et son éclat.

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 à la plancha ou des rougets grillées.
A déguster frais, entre 10 et 12°C.