

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint-François" - Bio

2022

"Belle robe jaune doré. Un nez exotique aux arômes d'agrumes et de bonbon arlequin. Bel équilibre en bouche avec une finale fraîche aux notes de pamplemousse."



Millésime

Un millésime marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entrainé une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de cette année au climat très atypique, les vins blancs offrent un très beau millésime, gourmand et généreux.

Cépage(s)

Grenache blanc, Viognier, Roussanne, Marsanne, Clairette

Terroir

Les raisins entrant dans l'assemblage de notre Côtes du Rhône blanc sont sélectionnés sur des sols argilo-calcaires et à tendance argileuse du Vaucluse, du Gard et de la Drôme.

Vinification

Récolte effectuée tôt le matin pour préserver le potentiel aromatique des raisins. les cépages sont assemblés avant pressurage. Débourbage entre 3 et 6°C pour ensuite lancer la fermentation à très basse température (13°C – 15°C). Elevage 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

Accords & Service

Lotte aux citrons confits, Risotto aux asperges.
A déguster frais entre 10 et 12°C.