

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint-François" - Bio

2024

"Une belle robe pâle aux reflets dorés. Un nez séducteur aux arômes de fleurs blanches accompagnés d'une pointe de melon et d'une touche de pâte d'amande. Les arômes se retrouve en bouche dans un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur pour une finale tout en longueur. (Dégustation juillet 2025)."



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 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

En apéritif, avec un risotto aux asperges ou un fromage de chèvre frais.
A déguster frais entre 10 et 12°C.