

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint-Vincent"

2021

"Belle robe aux reflets dorés. Elégant et frais en bouche, bel équilibre entre notes de fleurs blanches et de fruits du verger (poire et pêche) que l'on retrouve en finale. Belle longueur en bouche."



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés. Les blancs et les rosés, récoltés tôt, présentent une belle fraîcheur et sont très aromatiques.

Cépage(s)

Clairette, Grenache noir, Roussanne, Viognier

Terroir

Les parcelles sélectionnées sont issues de deux profils de terroirs :
– Des sols d'argiles et de sables pour les cépages grenache et viognier dans l'Est gardois.
– Des sols calcaires pour les cépages roussanne et clairette dans le Vaucluse.

Vinification

Récolte effectuée tôt le matin pour préserver le potentiel aromatique des raisins. Les cépages sont associés pour le 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

A déguster en apéritif, ou en accompagnement d'un dos de cabillaud en papillote, de grillades de viandes blanches ou encore des ravioles à la ricotta.
A servir 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.