

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint Vincent"

2022

"Belle robe dorée. Élégant et frais en bouche. Bel équilibre avec des notes florales, citronnées et des saveurs douces de fruits blancs (pêche). Belle longueur en bouche."



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, Roussanne, Viognier, Clairette, Bourboulenc

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'une salade Italienne ou de crevettes sautées.
A servir frais entre 10° et 12°C.