

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint-Vincent"

2023

"Belle robe brillante, jaune aux reflets verts. Nez fin et minéral, saupoudré d'arômes de poire. En bouche, bel équilibre entre la légèreté, la tension minérale et les subtiles notes d'agrumes. Finale fraîche et gourmande."



Millésime

Le temps sec et doux de l'hiver s'est poursuivi au printemps. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle tout en favorisant une belle floraison. La vigne a bien résisté à la canicule record sur la seconde partie du mois d'août. Les vendanges, assez tardives, se sont déroulées dans une ambiance encore bien chaude et sèche. Les grappes récoltées étaient parfaitement saines dans l'ensemble avec des baies concentrées. En résumé, un millésime 2023 tardif et généreux qui présente un profil particulièrement aromatique, élégant et frais.

Cépage(s)

Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette, Bourboulenc

Terroir

Les parcelles sélectionnées sont issues de 2 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 niçoise, d'un plateau de fruits de mer ou d'un tataki de saumon.
A servir frais entre 10° et 12°C.