

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint-Vincent"

2024

"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

Dans le contexte de réchauffement climatique de ces dernières années, 2024 a été une bouffée d'oxygène. Un printemps généreusement arrosé a rétabli la nappe phréatique. Les gelées de la mi-avril et les pluies de mai et juin ont affecté la floraison et réduit considérablement les rendements. L'été, avec ses fortes amplitudes thermiques (journées chaudes et nuits fraîches), a favorisé la couleur, la fraîcheur et le développement des éléments aromatiques. Les vendanges ont été perturbées par quelques épisodes pluvieux à la mi-septembre, mais cela n'a pas eu d'incidence sur la qualité de la récolte. Le millésime 2024 nous offre des vins frais, dynamiques et harmonieux avec des degrés 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, Clairette, Marsanne et 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.
diverses origines entre le Gard Rhodanien et le Vaucluse sur différents types de terroir : argiles, sables et calcaires, plus ou moins exposés et venté afin d'enrichir la complexité aromatique et les équilibres de notre cuvée.

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.

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.