

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône Saint-Vincent

2020

"Ce vin offre une robe rose pâle avec un nez floral et des notes de petits fruits noirs."



RÉCOMPENSES

88 pts - Best Buy Wine Enthusiast

Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées: absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges! (8 semaines)

Cépage(s)

Cinsault, Grenache noir, Syrah

Terroir

Les vignes s'épanouissent sur les sols argilo-calcaires des deux rives du Rhône. On y retrouve un climat méditerranéen qui se caractérise par des étés chauds et secs et des hivers relativement doux. Le Mistral, vent dominant, balaie et assainit le vignoble.

Vinification

Vinification en cépages séparés, pressurage direct et débourbage des jus à froid (5–8°C). Fermentation alcoolique à basse température pour extraire le «meilleur du fruit». Soutirage et blocage de la fermentation malolactique. Assemblage des différents cépages en décembre et mise en bouteille précoce pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes primaires.
Vin Vegan.

Accords & Service

A déguster dès l'apéritif et tout au long du repas avec des plateaux de légumes de saison ou des salades d'été fraîches à base d'avocat, de gambas et pamplemousse ou encore avec des brochettes de poulet au citron et au persil.
Servir frais (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.