

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint-Vincent"

2022

"Très belle robe rose pâle. Nez aux arômes généreux de petits fruits rouges complétés de subtiles notes florales. Belle fraîcheur qui apporte finesse et longueur en bouche."



RÉCOMPENSES

90 pts "Best Buy" Wine Enthusiast 09/2023
15/20 Le Point 06/2023

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 ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

Cépage(s)

Grenache, Cinsault et 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.

Accords & Service

A déguster frais dès l'apéritif et tout au long du repas avec des produits de la mer comme une brandade de morue, une salade de fruits de mer, ou encore un viande blanche grillée.
A déguster frais, dès à présent pour profiter au mieux de ses arômes fruités.

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.