

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône Saint-Vincent

2023

"Robe intense d'un rose saumon lumineux. Nez complexe aux arômes de groseille et fraise des bois. En bouche, un rosé de gastronomie aux saveurs de cerise griotte."



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, 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 avec un poulet rôti aux romarin, des pavés de saumon au barbecue ou un tajine végétarien.
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.