

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint-Vincent"

2025

"Robe d'un rose saumon délicat et lumineux. Nez gourmand aux arômes de bonbon arlequin et de fraise. En bouche, un rosé élégant et structuré aux notes de confiture de fraise. Belle longueur avec une pointe de vivacité qui rehausse la finale."



Millésime

2025 offre un millésime à la personnalité marquée, né d'une année aux contrastes climatiques intenses. Malgré des rendements en baisse, la concentration et la finesse aromatique obtenues sont remarquables. Les périodes de chaleur ont apporté une belle maturité tandis que les pluies de fin d'été ont préservé la fraîcheur. Le résultat : des vins équilibrés, expressifs et prometteurs. Un millésime qui séduira autant les amateurs que les professionnels par sa générosité et son éclat.

Cépage(s)

Grenache, Carignan, 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

Dès réception de la vendange, les raisins sont pressés et encuvés pour un débourbage 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 et mise en bouteille précoce pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes primaires.

Accords & Service

A déguster frais en apéritif ou avec des viandes blanches grillées au barbecue, des brochettes de dindes marinées aux herbes ou des légumes à la plancha.
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.