

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint François" - Bio

2021

"Ce Côtes du Rhône offre des arômes de fruits à noyau (cerise) et d'épices."



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Le Grenache et la Syrah sont cultivés selon les normes de l'agriculture biologique. Ils sont issus de parcelles situées d'une part dans le Gard, sur des sols argileux et sédimentaires, et d'autre part dans le Vaucluse, sur des sols calcaires. Ces deux terroirs complémentaires apportent au vin ce bel équilibre entre structure et fraîcheur.

Vinification

La vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun. La cuvaison dure 4 semaines. Les jus sont ensuite soutirés pour effectuer leur fermentation malolactique avant d'être assemblés. L'élevage en cuve dure 6 mois avant la mise en bouteille.

Accords & Service

Idéal au quotidien sur une cuisine simple et gourmande: poulet rôti, onglet à l'échalote, fricassée de champignons ou tian de légumes.
A déguster entre 13-15°C, dans sa jeunesse pour profiter pleinement de ses arômes fruités.