

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint François" - Bio

2023

"Belle robe rouge grenat aux reflets violine. Un nez séducteur et explosif sur des arômes de fruits très purs (framboise). Structure vivante et dansante en bouche aux notes de coulis de framboise et une belle fraîcheur en finale."



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 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. Vin Vegan.

Accords & Service

Tomates à la provençale, tarte à la tomate sur une fine couche de moutarde, pissaladière, chipolata grillée.
A déguster entre 13-15°C, dans sa jeunesse pour profiter pleinement de ses saveurs fruitées.