

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint François" - Bio

2024

"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

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique exigeant. Le printemps pluvieux a régénéré les sols, et l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a sublimé arômes et couleurs. Malgré des rendements modestes mais de belle qualité, les vendanges ont donné des vins frais, dynamiques et harmonieux, avec des taux d'alcool équilibrés et des tanins bien intégrés. Dans l'ensemble, nous retrouvons les profils équilibrés des millésimes classiques, avec de la maturité, de l'acidité et de la richesse.

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

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.

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.