

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint-François" - Bio

2025

"Une belle robe pâle aux reflets dorés. Un nez séducteur aux arômes de fleurs blanches accompagnés d'une pointe de melon et d'une touche de pâte d'amande. Les arômes se retrouve en bouche dans un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur pour une finale tout en longueur."



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 blanc, Viognier, Roussanne, Marsanne, Clairette

Terroir

Les raisins entrant dans l'assemblage de notre Côtes du Rhône blanc sont sélectionnés sur des sols argilo-calcaires et à tendance argileuse du Vaucluse, du Gard et de la Drôme.

Vinification

Récolte effectuée tôt le matin pour préserver le potentiel aromatique des raisins. les cépages sont assemblés avant pressurage. Débourbage entre 3 et 6°C pour ensuite lancer la fermentation à très basse température (13°C – 15°C). Elevage 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

Accords & Service

En apéritif, avec un risotto aux asperges ou un fromage de chèvre frais.
A déguster frais entre 10 et 12°C.