

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint Vincent"

2020

"Dans une belle robe rouge rubis, le nez s'ouvre sur des arômes épicés, de fruits mûrs et de fruits confits. On retrouve ces saveurs en bouche dans un très bel équilibre."



Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées: absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges! (8 semaines)

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Grenache & Syrah 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. 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

Idéal au quotidien sur une cuisine simple et familiale comme un onglet de boeuf, une planche de fromages ou un tian de légumes du soleil.
A déguster dans sa jeunesse et servir entre 13 et 15°C pour profiter au mieux de ses arômes.