

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint Vincent"

2021

"Belle robe violine. Arômes intenses de fruits noirs et d'épices. Notes gourmandes de cerise griotte. Finale longue et juteuse."



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

Sols d'argile et de calcaire du Vaucluse et du Gard.

Vinification

La vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun. La cuvaison dure de 3 à 4 semaines selon les cépages. Après soutirage et fermentation malolactique, les cépages sont assemblés. Le vin est ensuite conservé 6 mois en cuve avant mise en bouteille.

Accords & Service

À déguster au quotidien sur une cuisine simple et gourmande: poulet rôti, terrine de faisan aux noix ou encore une fricassée de champignons sauvages.
A servir à 13-15°C, dès à présent pour profiter au mieux de ses arômes fruités.

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.