

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint Vincent"

2022

"Dans une belle robe rouge profond, ce Côtes du Rhône 2022 offre une farandole de fruits rouges, de cerise mûre, de framboise et de fraise des bois. Viennent ensuite des notes plus épicées de poivre blanc et de muscade. En bouche, les tanins soyeux et veloutés donnent un côté charnu avec une finale sur les fruits frais."



Millésime

Un millésime marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entrainé une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

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

Avec un délicieux pâté en croute ou une assiette de pâtes fraîches en sauce.
A servir à 13-15°C, dès à présent pour profiter au mieux de ses arômes fruités.