

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint Vincent"

2024

"Belle robe d'un rubis éclatant aux reflets violine. Un nez très séducteur, gourmand et fruité sur des arômes de groseille et cerise burlat avec une pointe de notes fumées. Rond, intense aux notes de sureau et une touche d'olive noire. En finale, les tanins fins apporte tonus à l'ensemble. (Dégustation le 06/10/2025)"



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

Les raisins proviennent de plusieurs parcelles situées dans le Vaucluse et le Gard permettant d'obtenir une diversité intéressante dans la sélection de ces terroirs rhodaniens (sables, argiles, galets et calcaires).

Vinification

Vinification traditionnelle. La cuvaison dure 3 à 4 semaines selon les cuves, des délestages ou des remontages sont mis en œuvre pour optimiser les extractions. Après soutirage et fermentation malolactique, les cuves sont ainsi assemblées. Le vin est ensuite conservé environ 6 mois en cuve avant mise en bouteille.

Accords & Service

Accompagnera des viandes rouges grillées ou un chili végétarien. A servir à 13-15°C, dès à présent pour apprécier ses arômes fruités ou dans les 6 ans à partir du millésime.

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.