

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint-Vincent"

2025

"Belle robe brillante, jaune aux reflets verts. Nez fin et minéral, saupoudré d'arômes de poire. En bouche, bel équilibre entre la légèreté, la tension minérale et les subtiles notes d'agrumes. Finale fraîche et gourmande."



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, Clairette, Marsanne et Bourboulenc

Terroir

Les parcelles sélectionnées sont issues de 2 profils de terroirs :
– Des sols d'argiles et de sables pour les cépages grenache et viognier dans l'Est gardois.
– Des sols calcaires pour les cépages roussanne et clairette dans le Vaucluse.
diverses origines entre le Gard Rhodanien et le Vaucluse sur différents types de terroir : argiles, sables et calcaires, plus ou moins exposés et venté afin d'enrichir la complexité aromatique et les équilibres de notre cuvée.

Vinification

Récolte effectuée tôt le matin pour préserver le potentiel aromatique des raisins. Les cépages sont associés pour le 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

A déguster en apéritif, ou en accompagnement d'une salade niçoise, d'un plateau de fruits de mer ou d'un tataki de saumon.
A servir frais entre 10° et 12°C.