

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu "Saint Mapalis"

2016

"Robe profonde. Nez puissant d'épices, de menthol et de cerise burlat. Bel équilibre en bouche entre la rondeur du Grenache et la structure de la Syrah. Un vin élégant et surprenant de fraîcheur."



Millésime

Après un hiver doux et sec, un printemps sans gel puis un été très chaud, les récoltes ont commencé avec un peu de retard fin août/début septembre. Les conditions météo pendant les vendanges – chaleur le jour, fraîcheur la nuit et quelques pluies à mi-récolte- ont permis une fin de mûrissement sans stress. L'état sanitaire des raisins était excellent sur l'ensemble du vignoble. Ainsi, 2016 résonne cette année encore comme un très beau millésime, en particulier pour les appellations méridionales.

Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Vinification

Vendange en cépages séparés. Égrappage total et foulage puis cuvaison de 3 à 5 semaines selon les cépages. Soutirage et fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 6 mois.
Vin Vegan.

Accords & Service

Ce Plan de Dieu accompagnera à merveille les charcuteries et également, un gratiné de gnocchis aux olives, une poêlée d'asperges aux lardons ou encore des boulettes de poulet aux herbes.
Servir à 16°C dès à présent ou dans les 5 ans.

RÉCOMPENSES

88 pts Wine Spectator

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.