

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu "Saint Mapalis"

2018

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



RÉCOMPENSES

90 pts Decanter

Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Terroir

Le terroir du «Plan de Dieu» est une vaste terrasse alluviale surmontée d'éclats calcaires du Quaternaire et surplombée par les Dentelles de Montmirail et les villages de Seguret, Sablet et Rasteau.

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 navarin d'agneau ou encore un sauté de veau à la provençale.
Il se mariera parfaitement avec une ratatouille à la Provençale.
Servir à 16°C dès à présent ou dans les 5 ans.

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.