

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu "Saint Mapalis"

2019

"« Le Plan de Dieu Saint-Mapalis a beaucoup de potentiel. De couleur pourpre, il offre des notes de cerises, de myrtilles, de garrigue poivrée et de réglisse. Il est opulent en bouche, sans aspérités, et possède beaucoup de charme. » Jeb Dunnuck, Octobre 2020"



RÉCOMPENSES

90-92 pts Jeb Dunnuck
89 pts Wine Enthusiast

Millésime

L'année 2019, si particulière sur le plan climatique, nous offre encore une fois un grand millésime. En effet, grâce aux températures favorables de février/mars et aux réserves d'eau importantes engendrées par les fortes pluies de l'automne 2018, le vignoble a parfaitement résisté à la chaleur et à la sécheresse de l'été. Le mois de septembre, avec ses journées ensoleillées et ses nuits fraîches, a permis aux grappes de se développer harmonieusement pour arriver aux vendanges à pleine maturité et dans un état sanitaire irréprochable. La qualité exceptionnelle du millésime se confirme à la dégustation: fruit, couleur intense, matière, rondeur et fraîcheur en bouche pour les rouges.

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.
Servir entre 13 et 15°C dès à présent ou dans les 5 à 6 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.