

GABRIEL MEFFRE

# Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu "Saint Mapalis"

2021

"La Syrah se dévoile dès les premiers arômes où le poivre blanc s'exprime avec délicatesse. En bouche, des notes de petits fruits rouges, de réglisse et de garrigue (thym, romarin...) accompagnées d'une agréable fraîcheur, typique du millésime, révèlent l'assemblage de Syrah, Grenache et Mourvèdre."




## Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés.

## 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 Séguret, 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.

## Accords & Service

Ce Plan de Dieu accompagnera à merveille une planche de charcuteries ou encore des plats riches en saveurs tels qu'un burger à l'effiloché de porc, de l'agneau confit ou un tian de légumes à la provençale.
Ouvrir 1h à l'avance pour un service entre 13 et 15°C. A déguster dès à présent ou dans les 3 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.