

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu "Saint Mapalis"

2023

"Ce vin présente des notes de petits fruits rouges et de garrigue (thym, sauge, romarin...). Le palais est élégant, bien équilibré avec une finale fruitée et épicée."



Millésime

Le temps sec et doux de l'hiver s'est poursuivi au printemps. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle tout en favorisant une belle floraison. La vigne a bien résisté à la canicule record sur la seconde partie du mois d'août. Les vendanges, assez tardives, se sont déroulées dans une ambiance encore bien chaude et sèche. Les grappes récoltées étaient parfaitement saines dans l'ensemble avec des baies concentrées. En résumé, un millésime 2023 tardif et généreux qui présente un profil particulièrement aromatique, élégant et frais.

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.

Accords & Service

Ce Plan de Dieu accompagnera à merveille un carré d'agneau aux olives, un crumble de légumes ou encore une terrine de faisan. 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.