

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu "Saint Mapalis"

2024

"La robe est d'un violine profond. Le nez offre des arômes de cerises confites, de violette et des subtiles notes de fumée. Le bouche est dense aux saveurs de confiture de cerise rehaussée d'une pointe de sureau. La finale légèrement tannique apporte une agréable tonicité. (Dégustation le 06/10/2025)"



Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique exigeant. Le printemps pluvieux a régénéré les sols, et l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a sublimé arômes et couleurs. Malgré des rendements modestes mais de belle qualité, les vendanges ont donné des vins frais, dynamiques et harmonieux, avec des taux d'alcool équilibrés et des tanins bien intégrés. Dans l'ensemble, nous retrouvons les profils équilibrés des millésimes classiques, avec de la maturité, de l'acidité et de la richesse.

Cépage(s)

Grenache, 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

Les cépages peuvent être vinifiés séparément ou être assemblés à l'encuvage. La vendange est égrappée, s'en suit une cuvaison de 3 à 5 semaines. Soutirage et fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 6 mois minimum.

Accords & Service

Ce Plan de Dieu accompagnera à merveille une côte de bœuf au barbecue ou une galette de lentilles aux herbes de Provence.
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.