

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône Villages "Saint Siffret"

2022

"Un vin généreux et élégant aux arômes intenses de fruits rouges charnus et de garrigue."



Millésime

Un millésime marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entrainé une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Sols d'argile et de calcaire du Vaucluse et du Gard.

Vinification

La vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun. La cuvaison dure de 3 à 4 semaines selon les cépages. Après soutirage et fermentation malolactique, les cépages sont assemblés. Le vin est ensuite élevé 6 mois en cuve avant mise en bouteille.

Accords & Service

Avec des "petits farcis" provençaux ou un risotto aux truffes.
Servir entre 13-15°C, dès à présent pour profiter au mieux de ses arômes.