

GABRIEL MEFFRE

# Rasteau "Saint Didier"

2020

"Belle couleur grenat, dense et brillante. Arômes intenses de fruits mûrs mêlés aux notes d'épices poivrées. La bouche est ronde et soyeuse, dominée par le fruit."

## Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées: absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges! (8 semaines)

## Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

## Terroir

Le village de Rasteau est sur une colline, face aux majestueuses Dentelles de Montmirail. Le vignoble, situé autour du village sur des coteaux bien exposés, est relativement abrité du Mistral et est planté sur des sols variés au relief accidenté produisant ce vin doté d'une forte typicité. Grâce au travail des vignerons, l'AOP Rasteau a été reconnu Cru en 2010.

## Vinification

Après égrappage total et foulage, la vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun. La cuvaison dure de 8 à 15 jours selon les cépages. Après soutirage et fermentation malolactique, les cépages sont assemblés. Le vin est ensuite conservé 10 mois en cuve avant la mise en bouteille.
Vin Vegan.

## Accords & Service

Dégustez-le avec une cuisine de terroir: un gigot d'agneau aux grisets du Ventoux, des ravioles à la truffe ou un dessert au chocolat.
Idéalement, ouvrez-le une heure avant de le servir entre 13-15°C.