

GABRIEL MEFFRE

Tavel "Saint Ferréol"

2020

"Une jolie couleur rubis éclatante, caractéristique des vins du Tavel. Au nez, de délicieuses notes de fruits rouges s'envolent. On les retrouve en bouche dans un mélange harmonieux avec des touches d'épices et une pointe de minéralité."

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)

Cinsault, Grenache noir, Syrah

Terroir

Tavel, cru méridional, est produit sur 950 ha autour de la commune de Tavel dans le département du Gard. C'est la seule appellation rhodanienne à ne produire que du rosé. Les vignes y sont cultivées depuis le 5ème siècle avant JC.
Les raisins entrant dans l'assemblage de notre Tavel proviennent d'un terroir panaché de lauzes, de galets, de sables et de cailloutis.

Vinification

Vinification en cépages séparés entre 12 et 15°C. Une partie de la récolte est vinifiée "par saignée" après 8h de macération préfermentaire tandis que le restant des grappes est pressé directement. Les jus sont ensuite assemblés après la fermentation alcoolique et élevés 4 mois en cuve avant la mise en bouteille.
Vin Vegan.

Accords & Service

Idéal en accompagnement de blancs de poulet aux épices, d'un canard aux cèpes ou encore d'une tarte au chocolat et fruits rouges.
A déguster frais, entre 10 et 12°C, dès à présent et dans les 3 ans.