

GABRIEL MEFFRE

Tavel "Saint Ferréol"

2025

"Une jolie couleur rubis éclatante, caractéristique de l'appellation. Très expressif au nez sur de délicieuses notes de grenadine. Une jolie structure aux saveurs de fraise, groseille, ample et soyeuse, mariée à une belle acidité pour une finale longue et savoureuse."



Millésime

2025 offre un millésime à la personnalité marquée, né d'une année aux contrastes climatiques intenses. Malgré des rendements en baisse, la concentration et la finesse aromatique obtenues sont remarquables. Les périodes de chaleur ont apporté une belle maturité tandis que les pluies de fin d'été ont préservé la fraîcheur. Le résultat : des vins équilibrés, expressifs et prometteurs. Un millésime qui séduira autant les amateurs que les professionnels par sa générosité et son éclat.

Cépage(s)

Grenache, Cinsault, 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.

Accords & Service

Idéal en apéritif ou en accompagnement d'un gravlax de saumon ou de légumes sauce satay.
A déguster frais, entre 10 et 12°C, dès à présent et dans les 3 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.