

GABRIEL MEFFRE

Tavel "Saint Valentin" - Bio

2021

"Un vin offrant une robe d'un joli rose saumon soutenu aux reflets ambrés, un nez frais et gourmand aux notes intenses de petits fruits rouges et une bouche associant rondeur et longueur en bouche."



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisé. Les blancs et les rosés, récoltés tôt, présentent une belle fraîcheur et sont très aromatiques.

Cépage(s)

Cinsault, Grenache noir, Syrah

Terroir

Les raisins composant l'assemblage de ce Tavel proviennent d'un terroir situé sur la rive droite du Rhône, sur un sol calcaire recouvert d'argile rouge et de galets.

Vinification

Vinification en cépages séparés. Macération à froid de 12 à 24 heures puis fermentation alcoolique à basse température (12-14°C). Assemblage et élevage en cuve avant la mise en bouteille.

Accords & Service

Idéal au quotidien, ce vin dévoilera ses atouts sur des cuisines ensoleillées comme une paëlla, un crespeou provençal ou encore des brochettes de crevettes grillées.
A déguster dès à présent entre 10 et 12°C.

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.