

GABRIEL MEFFRE

Tavel "Saint Valentin" - Bio

2022

"“Place aux fruits rouges, fraise et cranberry sont partout, au nez et au palais. Son léger perlant avive arômes et matière, lui donnant un côté incisif sur toute sa longueur. Les amoureux de sensations vibrantes seront aux anges !” – Terre de Vins (article paru en juillet 2023)"



RÉCOMPENSES

96/100 Terre de Vins 07/2023

Millésime

Un millésime 2022 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, Syrah, Cinsault

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, pressurage et fermentation alcoolique des jus 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.