

GABRIEL MEFFRE

Ventoux "Saint Pétrarque"

2020

"Ce Ventoux présente une belle robe d'un rouge intense avec des arômes de fruits rouges et de subtiles notes épicées. Un vin soyeux et aromatique !"

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, Syrah

Terroir

Le vignoble se situe à 240 m d'altitude à la base sud du massif calcaire du Ventoux. Il repose pour l'essentiel sur des sols greso-sableux calcaires et également sur des sols d'argile rouge.

Vinification

Vinification en cépages séparés. Cuvaison de 2 à 3 semaines selon les cépages. Soutirage et fermentation malolactique avant assemblage des différents cépages. Elevage en cuve 10 mois avant mise en bouteille.
Vin Vegan.

Accords & Service

A déguster avec une entrecôte grillée, des brochettes d'agneau ou encore en accompagnement d'un cake de carottes et courgettes au cumin.
A servir à 13-15°C, dès à présent.