

GABRIEL MEFFRE

Ventoux "Saint Pétrarque"

2021

"Ce Ventoux présente une belle robe rubis clair. Son nez s'ouvre sur la mûre et le cassis avec une pointe légèrement épicée. En bouche, on note une fraîcheur remarquable, des tanins très souples et beaucoup de fruits rouges. (Octobre 2022)"



Millésime

Le millésime 2021 est un millésime historiquement faible en volume de part des aléas climatiques importants (gel, pluie, grêle) qui ont marqué notre vignoble jusqu'aux vendanges. Cependant, la qualité est au rendez-vous pour ce millésime. Nous avons su adapter notre travail et nous obtenons un millésime avec une belle fraîcheur et beaucoup de fruits.

Cépage(s)

Carignan, Cinsault, 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.

Accords & Service

A déguster avec un crumble de légumes ou des brochettes de magret de canard.
A servir à 13-15°C, dès à présent.