

GABRIEL MEFFRE

Ventoux "Saint Pétrarque"

2022

"Ce Ventoux, à la belle robe rouge grenat, s'ouvre sur des arômes de cerises burlat et confiture de prune. Structuré et corpulent, il offre des notes d'herbes de Provence en finale."



Millésime

Le millésime 2022 est marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs. 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)

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 des plats généreux et gourmands : souris d'agneau confite, daube de boeuf.
A servir à 13-15°C, dès à présent.

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.