

GABRIEL MEFFRE

Ventoux "Saint Pétrarque"

2023

"Une belle robe éclatante rouge rubis aux reflets violine. Le nez est expressif sur des notes de cerises noires. En bouche, un bel équilibre entre le fruit et l'acidité. Gourmand sur des petits fruits rouges et d'une grande fraîcheur en finale. (dégustation octobre 2024)"



Millésime

Le temps sec et doux de l'hiver s'est poursuivi au printemps. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle tout en favorisant une belle floraison. La vigne a bien résisté à la canicule record sur la seconde partie du mois d'août. Les vendanges, assez tardives, se sont déroulées dans une ambiance encore bien chaude et sèche. Les grappes récoltées étaient parfaitement saines dans l'ensemble avec des baies concentrées. En résumé, un millésime 2023 tardif et généreux qui présente un profil particulièrement aromatique, élégant et frais.

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

S'accorde à merveille avec une cuisine de tous les jours, telle que : saucisse de Morteau, pot-au-feu, charcuterie
A servir à 13-15°C, dès à présent.