

GABRIEL MEFFRE

Ventoux "Saint Pétrarque"

2024

"Une belle robe grenat. Le nez est généreux sur des notes de fruits frais (prune noire, mûre) et de romarin. La bouche est gourmande, ample et de caractère sur des fruits noirs. Un léger grain tannique vient se fondre dans une finale équilibrée et étirée. (dégustation juillet 2025)"



Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique exigeant. Le printemps pluvieux a régénéré les sols, et l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a sublimé arômes et couleurs. Malgré des rendements modestes mais de belle qualité, les vendanges ont donné des vins frais, dynamiques et harmonieux, avec des taux d'alcool équilibrés et des tanins bien intégrés. Dans l'ensemble, nous retrouvons les profils équilibrés des millésimes classiques, avec de la maturité, de l'acidité et de la richesse.

Cépage(s)

Grenache, Syrah et Carignan

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 un barbecue de viande rouge ou un chili végétarien.
A servir à 13-15°C, dès à présent ou dans les 5 ans.