

GABRIEL MEFFRE

Ventoux "Saint Pétrarque"

2025

"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."



Millésime

2025 offre un millésime à la personnalité marquée, né d'une année aux contrastes climatiques intenses. Malgré des rendements en baisse, la concentration et la finesse aromatique obtenues sont remarquables. Les périodes de chaleur ont apporté une belle maturité tandis que les pluies de fin d'été ont préservé la fraîcheur. Le résultat : des vins équilibrés, expressifs et prometteurs. Un millésime qui séduira autant les amateurs que les professionnels par sa générosité et son éclat.

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.