

Côtes du Rhône

2018

"Ce Côtes du Rhône blanc offre un nez aromatique sur des notes de fruits blancs (poire) et de fruits exotiques. La bouche est généreuse et soulignée par des notes d'ananas frais. Ce vin structuré révèle une finale longue et fraîche."



RÉCOMPENSES

BRONZE Decanter

Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

Cépage(s)

32% Viognier, 22% Grenache, 23% Roussanne, 17% Marsanne, 6% Clairette

Terroir

Les parcelles sélectionnées sont issues de deux profils de terroirs sélectionnés dans l'Est gardois et le Vaucluse :
– terrasses alluviales, calcaires durs, galets et sables qui apportent finesse, fraîcheur et élégance ;
– des sols plus argileux qui donnent de l'opulence à l'ensemble.

Vinification

Récolte entre le 22 août et le 5 septembre. Pressurage direct pour les Roussannes, les Clairettes, les Marsannes et les Grenaches, macération préfermentaire à froid dans le pressoir pour les Viogniers. Débourbage statique au froid. Fermentation en cuve et transfert en fûts pour une partie des Roussannes, Viogniers et une partie des Marsannes. 50% sont élevés en cuve et 50% sont elevés 8 mois en pièces Laurus de 275 litres (une partie des Viogniers, des Roussannes et des Marsannes) avec bâtonnages réguliers les 3 premiers mois. Blocage de la fermentation malolactique.
Mis en bouteille le 10 juillet 2019.
33 300 bouteilles produites.
Vin Vegan.

Accords & Service

Filet de loup en papillote
Carpaccio de St Jacques mariné au citron vert
Cuisses de grenouille à la crème

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.

Servir entre 10 et 12°C
Optimum de dégustation : 2019 – 2024

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.