



GABRIEL MEFFRE

Des vins immédiatement savoureux : telle est la promesse de notre gamme Gabriel Meffre "Les Saints Patrons". Pour chaque appellation et selon les caractéristiques du millésime, notre savoir-faire s'exprime dans des assemblages minutieux de terroirs et de cépages ; dans des élevages privilégiant le fruit et le soyeux. Appréciables dès leur mise en bouteille, les Crus disposent d'un bon potentiel de garde.



Ventoux

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Ventoux millésime 2020

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées : absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges ! (8 semaines)



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 gresseux calcaires et également sur des sols d'argile rouge.

VINIFICATION

Vinification en cépages séparés. Cuvaision 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.
Vin Vegan.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce Ventoux présente une belle robe d'un rouge intense avec des arômes de fruits rouges et de subtiles notes épicées. Un vin soyeux et aromatique !

CÉPAGES

Grenache et Syrah.

SERVICE & ACCORDS

A déguster avec une entrecôte grillée, des brochettes d'agneau ou encore en accompagnement d'un cake de carottes et courgettes au cumin.
A servir à 13-15°C, dès à présent.

