



GABRIEL MEFFRE

Des vins immédiatement savoureux : telle est la promesse de notre gamme Gabriel Meffre Signature. 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.



Tavel

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Tavel

millésime 2018

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.



TERROIR

Les raisins entrant dans l'assemblage de ce Tavel proviennent d'un terroir panaché de lauzes, de galets, de sables et de cailloutis.

VINIFICATION

Vinification en cépages séparés entre 12 et 15°C. Une partie de la récolte est vinifiée "par saignée" après 8h de macération préfermentaire tandis que le restant des grappes est pressé directement. Les jus sont ensuite assemblés après la fermentation alcoolique et élevés 4 mois en cuve avant la mise en bouteille.

Vin adapté aux personnes vegan.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un rose soutenu et profond. Nez suave et gourmand aux notes de fruits rouges (cerise et framboise). La bouche est généreuse et souple soutenue par une finale à la fois fruitée et épicée.

CÉPAGES

Grenache majoritaire, Syrah et Cinsault.

SERVICE & ACCORDS

Idéal en accompagnement de brochettes de gambas grillées, d'un poulet basquaise et de salades estivales (grecque, niçoise...). A déguster frais, entre 10 et 12°C, dès à présent.

