



GABRIEL MEFFRE

Cairanne Saint-Jean - Bio

2019

"Un vin généreux aux arômes de petits fruits rouges et notes subtiles d'herbes de Provence. Belle structure en bouche et des tanins soyeux."



Millésime

Dans le sud de la vallée du Rhône, la récolte s'est déroulée du 2 septembre jusqu'au début du mois d'octobre. Les blancs ont été récoltés lors de la première moitié de septembre tandis que les rouges ont été récoltés en deux temps afin d'en maximiser l'élégance et l'intensité. La première récolte a eu lieu vers la mi-septembre tandis que la seconde a eu lieu vers la fin septembre, après une pluie brève et bénéfique. L'équilibre et la concentration de ce millésime sont remarquables.

Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Terroir

Les cépages s'épanouissent sur des sols peu profonds situés non loin de la vaste terrasse du «Plan de Dieu» et bénéficiant d'un climat chaud et sec. Les raisins sont cultivés selon les principes de l'Agriculture Biologique.

Vinification

La vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun. La cuvaison dure de 3 à 4 semaines selon les cépages. Après soutirage et fermentation malolactique, les cépages sont assemblés. Le vin est ensuite conservé 6 mois en cuve avant mise en bouteille.

Vin Vegan.

Accords & Service

Idéal avec une viande rouge grillée, un poulet rôti aux herbes ou encore un tajine aux pruneaux.

A déguster dès à présent ou dans les 5 ans. Servir entre 14 et 16°C.