



GABRIEL MEFFRE

Cairanne Saint-Jean - Bio

2020

"Une couleur très dense d'un rouge rubis aux reflets violets. Nez fin sur une jolie trame de fruits noirs bien mûrs avec des notes florales (violette, pivoine), puis des touches de réglisse et d'épice (poivre). Intense et généreux, un fruité charnu et onctueux persiste en bouche. Les notes poivrées et réglissées s'étendent jusqu'en finale."



Millésime

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)

Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Terroir

Situé au sud du massif qui sépare les Vallées de l'Aygue et de l'Ouvèze, l'appellation s'étend uniquement sur la commune de Cairanne au nord-ouest du Vaucluse. 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

A déguster avec une tarte Tatin de légumes à la provençale. Dès à présent ou dans les 5 ans.