GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône Saint-Vincent

2021

"Notre Côtes du Rhône dévoile sur ce millésime une robe couleur “pétale de rose” ainsi que de délicieuses notes de pamplemousse rose et de gelée de groseille. En bouche, on retrouve une belle vivacité qui apporte finesse et fraîcheur en finale."

Millésime

L’année 2021 nous a réservé son lot d’événements climatiques: gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d’ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu’attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisé. Les blancs et les rosés, récoltés tôt, présentent une belle fraîcheur et sont très aromatiques.

Cépage(s)

Cinsault, Grenache noir, Syrah

Terroir

Les vignes s’épanouissent sur les sols argilo-calcaires des deux rives du Rhône. On y retrouve un climat méditerranéen qui se caractérise par des étés chauds et secs et des hivers relativement doux. Le Mistral, vent dominant, balaie et assainit le vignoble.

Vinification

Vinification en cépages séparés, pressurage direct et débourbage des jus à froid (5–8°C). Fermentation alcoolique à basse température pour extraire le «meilleur du fruit». Soutirage et blocage de la fermentation malolactique. Assemblage des différents cépages en décembre et mise en bouteille précoce pour conserver un maximum de fraîcheur et d’arômes primaires.
Vin Vegan.

Accords & Service

Dès l’apéritif et tout au long du repas en particulier avec des produits de la mer comme des encornets farcis, des moules à la provençale, une bouillabaisse ou encore une salade de fruits de mer.
A déguster frais.