



GABRIEL MEFFRE

## Côtes du Rhône Saint-Vincent

2022

"Belle robe dorée. Élégant et frais en bouche. Bel équilibre avec des notes florales, citronnées et des saveurs douces de fruits blancs (pêche). Belle longueur en bouche."



### Millésime

Un millésime marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entraîné une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de cette année au climat très atypique, les vins blancs offrent un très beau millésime, gourmand et généreux.

### Cépage(s)

Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette, Bourboulenc

### Terroir

Les parcelles sélectionnées sont issues de deux profils de terroirs :

- Des sols d'argiles et de sables pour les cépages grenache et viognier dans l'Est gardois.
- Des sols calcaires pour les cépages roussanne et clairette dans le Vaucluse.

### Vinification

Récolte effectuée tôt le matin pour préserver le potentiel aromatique des raisins. Les cépages sont associés pour le pressurage. Débourbage entre 3 et 6°C pour ensuite lancer la fermentation à très basse température (13°C - 15°C). Elevage 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

Vin Vegan.

### Accords & Service

A déguster en apéritif, ou en accompagnement d'une salade italienne ou de crevettes sautées.

A servir frais entre 10° et 12°C.