

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Côtes du Rhône

2019

"“L’or de sa robe se nuance d’émeraude, son parfum révèle tout de go son caractère solaire. Caractère qui se traduit par un mélange d’agrumes confits, de marmelades de poire et de pêche blanche, poudrée d’amande, relevée de poivre blanc, assorti de romarin.” M.Vanhellemont, Terre de Vins, Novembre 2020"



RÉCOMPENSES

91 pts Jeb Dunnuck
90 pts Wine Advocate
91 pts Wine Enthusiast

Millésime

La récolte a démarré le 2 septembre pour se terminer début octobre. Grâce à des pluies éparses sur la période, les maturités ont avancé tranquillement. La chaleur de l’été a permis de d’obtenir une concentration aromatique superbe. Ce millésime séduit par ses arômes, son élégance et son équilibre remarquable.

Cépage(s)

62% Marsanne, 25% Roussanne, 13% Grenache blanc

Terroir

Les raisins proviennent du secteur des “Trois Yeux” au coeur des Dentelles de Montmirail à 500 mètres d’altitude. Ce terroir offre une fraîcheur particulièrement propice à la culture des cépages blancs. La vigne est plantée sur un sol complexe, mélange d’éboulis calcaires sur marnes du Crétacé qui confère finesse et minéralité au vin.

Vinification

Récolte manuelle le 19 septembre des raisins frais aux premières heures du jour. Pressurage des grappes entières. Clarification des jus au froid, démarrage de la fermentation en cuve puis en demi-muids (600l). Elevage durant 7 mois en demi-muids
Mis en bouteille le 22 avril 2020.
4 986 bouteilles produites.
Degré : 13,5 %
Vin Vegan.

Accords & Service

Carpaccio de Saint Jacques à la mangue
Filet de truite accompagné de petits légumes
Tian de Légumes
Servir frais 10-12°C.

Maison Gabriel Meffre - 2 route des Princes d’Orange - 84190 Gigondas - Tel: +33 (0)4 90 12 32 32 - www.gabriel-meffre.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.