

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

# Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu

2017

"« Un vin frais, mûr et ouvert qui offre des arômes de cerise et de confiture de prune, soulignés par une finale anisée. » Wine Spectator, Avril 2019"




## RÉCOMPENSES

**90 pts** Wine Spectator

## Millésime

Le millésime 2017 a délivré des vins particulièrement élégants et harmonieux aux concentrations aromatiques superbes, laissant présager un potentiel de garde très intéressant ! Pourtant, les conditions météorologiques n'ont pas facilité la tâche de nos équipes lors de la récolte. En effet, les vendanges, marquées par des températures caniculaires rencontrées dès le printemps et le manque de pluie, ont débuté sur certaines appellations avec 10 jours d'avance en moyenne. Si ces conditions climatiques chaudes et sèches ont entraîné une récolte particulièrement faible en quantité, la qualité est bien au rendez-vous avec une trés belle concentration des baies.

## Cépage(s)

50% Grenache, 50% Syrah

## Terroir

Les vignes s'étendent entre les communes de Travaillan et Camaret sur la vaste terrasse d'origine alluvionnaire édifiée au Quaternaire par l'Ouvèze, puissante rivière subalpine dont le lit possédait une situation différente de l'actuelle. Cette terrasse est constituée par une accumulation de galets et de graviers de nature calcaire, parmi lesquels on rencontre quelques rares silex. Les sables et les argiles forment la matrice de ces matériaux grossiers. Son épaisseur peut atteindre 25 à 30 m dans l'axe de cet ancien lit. Postérieurement au dépôt, d'importantes altérations climatiques ont modifié la partie superficielle des alluvions : dissolution des calcaires, formation d'oxydes de fer et apparition d'argiles nouvelles, ce qui procure au sol du Plan de Dieu une teinte brun-rouge très caractéristique.

## Vinification

Récolte le 5 septembre 2017. Départ de fermentation alcoolique sur levures indigènes. Légers remontages pour favoriser une extraction des tanins la plus douce possible. Macération de 24 jours puis pressurage avec réincorporation des jus de presse au vin de goutte sur ce millésime. Conservation en cuve pendant 11 mois.
Mis en bouteille au domaine le 28 Août 2018 – 4 693 bouteilles et 253 magnums produits.
Degré : 14%
Vin Vegan.

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.

## Accords & Service

Escalope de foie gras de canard aux raisins
Épaule d’agneau à la broche et légumes confits
Servir à 13-15°C, idéalement à carafer 2 à 3 heures avant dégustation.
Potentiel de garde : 2019 – 2025


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.