

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu

2018

"Robe sombre avec des reflets violets. Nez intense sur des arôme de fruits noirs et d'épices. On retrouve en bouche fraîcheur et équilibre ainsi que de belles notes de fruits rouge et des tanins fins. Très agréable fraîcheur finale et notes réglissées."



RÉCOMPENSES

90 pts Wine Enthusiast

Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de septembre, digne d'un été indien, s'est avéré idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches, des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi, c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés durant huit semaines. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

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 21 septembre 2018. 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. Elevage en cuve pendant 9 mois.
Mis en bouteille au domaine le 24 Juillet 2019.
6 388 bouteilles produites.
Degré : 14,5%
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

Salade de boulghour au blé et à la pomme
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 : 2020 – 2026