

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu

2020

"Belle robe rubis profonde aux reflets violine. Des arômes de fruits noirs (prune, olive noire) et des notes empyreumatiques dominent le nez. En bouche, une présence assumée et imposante, résultat d'une météo généreusement ensoleillée, avec des saveurs de tapenade, de cerise noire et d'épices de garrigue. Une belle acidité vient soutenir et donner de la fraîcheur à ce beau vin généreux et aromatique. Dégusté mars 2023."



RÉCOMPENSES

***(*) John Livingstone Learmonth

Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées : absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un
été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques
idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges ! (8 semaines) 2020 voit la naissance de notre première cuvée Bio en Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu.

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 manuelle le 2 septembre 2020. Les deux cépages sont encuvés ensemble. Macération préfermentaire à froid (12°C) durant 5 jours. Remontages quotidiens pour favoriser l'extraction des tanins. Macération de 24 jours puis pressurage avec réincorporation des jus de presse au vin de goutte. Elevage en cuve pendant 10 mois.
Mis en bouteille au domaine le 28 Juillet 2021.
4 756 bouteilles et 196 magnums produits.
Degré : 15%
Vin Vegan.

Accords & Service

Côtelettes d'agneau ou un gratin d'aubergines
Ouvrez-le 2 à 3 heures avant de le servir entre 13° et 15°C.
Potentiel de garde : 2023-2027

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.