

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas

2016

"“Rubis profond. Liqueur de fruits noirs, encens et notes florales au nez, accompagnées d’une touche dépices. Soyeux et homogène en bouche, il offre des saveurs de framboise, de cerise et de bonbon à la violette. Il s’équilibre délicatement entre richesse et élégance et se termine sur une note florale persistante, avec des tanins harmonieux et d’une longueur impressionnante.” Josh Raynolds – VINOUS – août 2018"



RÉCOMPENSES

95 pts Jeb Dunnuck
93 pts Wine Spectator
92 pts Wine Enthusiast
93 pts Vinous

Millésime

Après un hiver particulièrement doux et sec, le printemps sans gel, ni grêle a permis aux sous-sols de faire de bonnes réserves d’eau avant l’arrivée du soleil, très chaud cet été là. Ces conditions ont permis une croissance optimale des fruits. La pluie est tombée fin août et a été miraculeuse juste avant les vendanges. Cet apport d’eau a permis une maturité parfaitement équilibrée. Ainsi, 2016 résonne cette année encore comme un très beau millésime, notamment sur l’ensemble des appellations méridionales.

Cépage(s)

65% Grenache, 26% Syrah, 9% Mourvèdre

Terroir

Grenache du secteur de “Montmirail”, au sud-ouest de l’appellation à 200m d’altitude, sur des sols de sables argileux, marnes et débris calcaires pour la structure et la rondeur. Syrah issue du secteur du Pourra au coeur des Dentelles de Montmirail à 400 mètres d’altitude sur des marnes du Crétacé recouvertes d’éboulis calcaires pour l’élégance et la minéralité.

Vinification

Récolte manuelle à partir du 21 septembre 2016. Les raisins ont été éraflés puis foulés. Fermentation et macération sur une durée totale de 25 jours. Ecoulage et séparation des vins de goutte et des vins de presse. Fermentation malolactique en fûts puis réincorporation d’une partie des vins de presse lors des assemblages. Elevage de 19 mois en fûts, en demi-muid (600l) et en cuve.
Mis en bouteille au domaine le 24 avril 2018. 12 728 bouteilles, 270 magnums et 10 jéroboams produits.
Degré : 15% vol.
Vin adapté aux personnes vegan

Accords & Service

Chapon de Bresse rôti
Boeuf bourguignon
Ecrasée de pommes de terre à la truffe
A déguster entre 14° et 16°C – Idéalement à ouvrir et carafer 3 heures avant.
Optimum de dégustation : 2018 – 2028

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.

******(*)** John Livingstone Learmonth