

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas

2019

"“Sombre et savoureux, avec des notes de cèdre, de vanille, de gâteau d’épices au chocolat et de cola au nez, le Gigondas 2019 est corsé, grand et sombre, concentré et riche, avec des notes de chaleur et de réglisse sur la finale longue et intense. “ Wine Advocate, mai 2024"



RÉCOMPENSES

91 pts Wine Advocate 05/2024
93 Vinous 01/2023
**** Drink Rhône 07/2022
94 pts Jeb Dunnuck 01/2022
16,5/20 Jancis Robinson 11/2020

Millésime

En 2019, les vendanges ont quelque peu tardé et ont été différées d’une dizaine de jours par rapport à 2018. Malgré une saison particulièrement chaude, le vignoble n’a pas souffert des températures extrêmes grâce, notamment, aux réserves engendrées par les fortes pluies de l’automne. Les orages en juillet et août ont permis à la vigne de boucler son cycle de maturation et de nous offrir des raisins d’une qualité exceptionnelle, avec des acidités remarquables.

Cépage(s)

50% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvèdre

Terroir

Grenache et Mourvèdre 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 cœur 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 les 18 septembre et 1er octobre 2019. 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 16 mois en fûts, en demi-muid (600l) et en cuve. Mise en bouteille au domaine le 30 juillet 2021.
31 381 bouteilles, 392 Magnums, 12 Jeroboams produits. Vin adapté aux personnes vegan.

Accords & Service

Tournedos Rossini
Epaule d’agneau rôtie
Idéalement à ouvrir et carafer 3 heures avant de le déguster entre 13-15°C. Optimum de dégustation : 2025 – 2035.

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.