

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas Bio - Lieu-dit "Les Trois Yeux"

2020

"Les notes de poivre moulu, de violette et de sous-bois cèdent la place à un 2020 équilibré et fluide qui tire le meilleur parti du millésime. Je l'aime bien aujourd'hui, mais je pense que 2-3 ans en cave lui feront du bien, et c'est un autre vin de cette équipe talentueuse qui évoluera pendant plus de 15 ans.' Jeb Dunnuck, Mars 2023"



RÉCOMPENSES

94 pts Jeb Dunnuck
96 pts Vinous

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 Gigondas Lieu-dit 'Les Trois Yeux'.

Cépage(s)

60% Grenache, 40% Syrah

Terroir

Les cépages sont issus de sélection massale et proviennent du lieu-dit les Trois Yeux. Il est situé à 450 m d'altitude au coeur du massif des dentelles de Montmirail dont il est un terroir emblématique. Le sol est constitué d'éboulis calcaires récents (quaternaire), peu altérés, recouvrant des marnes à bancs de calcaires argileux du Valanginien (Crétacé). L'altitude, l'orientation Nord-Ouest des parcelles, la structure particulière du sol (surface drainante et sous-sol permettant un bon stockage de l'eau et sa restitution à la plante) et l'environnement boisé délivrent une expression « nordiste » de l'appellation tout en fraîcheur, élégance et finesse.

Vinification

Récolte et tri manuels le 3 octobre 2020. Eraflage total. Pigeage pendant la phase fermentaire puis infusion, remontage et macération durant 25 jours. Ecoulage et séparation des vins de goutte et des vins de presse, fermentation malolactique et réincorporation des vins de presse après dégustation. Elevage durant 16 mois en ½ muids (600l) d'un vin. Mis en bouteille le 6 avril 2022. 3 200 bouteilles produites. Vin vegan.

Accords & Service

Carré d'agneau aux aubergines confites
Ouvrir quelques heures avant de le déguster entre 13° et 15°C.

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.