

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Vacqueyras

2018

"“Un bouquet parfumé de baies noires, d’herbes poivrées, de lavande et de garrigue. Un vin avec une texture ronde et souple ainsi qu’une grande finale.” Jeb Dunnuck – Octobre 2020"



RÉCOMPENSES

92-95 pts Jeb Dunnuck
91pts Wine Advocate
91 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 et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi, c’est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés . Il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l’équilibre superbe.

Cépage(s)

50% Grenache, 50% Syrah

Terroir

La majorité des raisins provient des doux vallons, formés de safres et de marnes du Miocène et revêtus de colluvions, au nord-est de l’appellation. Une partie des Syrah est issue de la terrasse alluvionnaire des “Garrigues”, recouverte de galets roulés du quaternaire, à l’ouest. Ces éléments naturels apportent équilibre et finesse des tanins ainsi qu’une palette aromatique complexe allant de la framboise à la violette en passant par des touches épicées de réglisse et de poivre blanc.

Vinification

Vendange de la Syrah à partir du 21 septembre 2018 et du Grenache à partir du 1 octobre. De légers remontages durant la période de macération de 22 jours ont permis d’extraire des tanins d’une remarquable finesse. Le contrôle parfait des températures (25/26°C) durant la phase de fermentation a révélé des arômes de fruits rouges d’une extrême élégance. Elevage en cuve pour une durée de 9 mois.
Mis en bouteille le 25 juillet 2019.
20 662 bouteilles et 490 magnums produits.
Vin Vegan.

Accords & Service

Bavette à l’échalotte
Magret de canard aux figues
Servir à 13-15°C – Optimum de dégustation : 2020 – 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.