

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

# Vacqueyras Lieu-dit Les Ramières Bio

2021

"Robe rubis intense et violacée. Nez complexe aux arômes de framboise et de cassis, d'épices douces et de chocolat noir. La bouche est ample et très ronde, avec des tanins déjà bien enrobés. La finale est longue et finement poivrée. Dégustation juillet 2023"




## RÉCOMPENSES

**91 pts** Jeb Dunnuck 10/2023
*** Drink Rhône 02/2023

## Millésime

Un hiver sec suivi par un printemps particulièrement frais avec un épisode de chaleur remarquable fin mars qui a réveillé précocement la vigne. Le 8 avril, le gel touche une partie du vignoble. Ce coup de froid a ralenti le cycle végétatif et aura pour conséquence des vendanges à des dates plus habituelles. En avril, mai et juillet de belles précipitations ont permis aux vignobles de passer un été tranquille caractérisé par des températures proches des normales saisonnières.

## Cépage(s)

64% Grenache Noir, 36% Syrah

## Terroir

Les vignes se situent à la limite sud-est de l'appellation Vacqueyras, au **lieu-dit Les Ramières**, sur des **safres du miocène.** Ce sont des matériaux d'origine marine, déposés dans le couloir rhodanien par la mer, il y a environ 20 millions d'années. A cette époque, la Méditerranée avait envahi la dépression située au front de l'arc alpin, la future vallée du Rhône. Les safres sont composés de deux matériaux : des **grès** plus ou moins cimentés qui alternent avec des **bancs marneux** (mélange d'argile et de calcaire) qui assurent un taux d'humidité correct et retiennent la chaleur solaire. Ces sols ne sont jamais chauds et la terre file entre les doigts. La typicité de ce **terroir** influence les tanins qui seront élégants avec une certaine fluidité. Ces caractéristiques se retrouvent dans la dégustation de ce cru au palais **structuré**, **subtil et élégant**.

## Vinification

Récolte manuelle le 23 sept. de la Syrah et le 28 sept. du Grenache. Eraflage total. Les légers remontages durant la **macération** (19 à 26 jours) ont permis d'extraire des tanins d'une remarquable finesse. La phase de fermentation a révélé une **palette aromatique complexe** d'une extrême élégance. Levage durant 9 mois en **demi-muids** de 3 vins du Grenache et en **fût** de 2 vins de la Syrah. Mis en bouteille le 19/07/2022. 3 374 bouteilles produites.

## Accords & Service

Souris d'agneau confite à l'ail,  magret de canard au poivre vert
Ouvrez-le une heure avant de le servir à 13-15°C – Optimum de dégustation : 2023-2034

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.