



GABRIEL MEFFRE

Côtes de Provence "Madame"

2022

"Elégante robe rose poudé aux reflets lumineux. Le nez, très expressif, développe des arômes de petits fruits rouges et de fraises des bois. L'attaque est ronde et équilibrée, et s'accompagne de jolies notes acidulées dont le fruité s'étire en une finale longue et généreuse."



Millésime

Un millésime 2022 marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entraîné une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Les vignes, au pied de la majestueuse Sainte-Victoire, sont protégées des excès du Mistral et des rigueurs de l'hiver par cette barrière rocheuse. Elles bénéficient d'un climat méditerranéen, tempéré par une altitude d'environ 300 m. Le sol est composé de grès et calcaires argileux dont une partie est en coteaux "restanques".

Vinification

Récolte tôt le matin, pour favoriser la fraîcheur des baies. Vinification en cépages séparés et à basse température. Macération préfermentaire à froid pendant environ 4 heures. Soutirage et assemblage des cépages. Mise en bouteille dès le début d'année pour préserver le fruit et le croquant.

Accords & Service

A déguster frais (entre 10 et 12°C) autour d'un apéritif, d'une dorade royale grillée au fenouil et citron confit, d'une salade niçoise façon Jacques Maximin, de poivrons grillés à l'ail et à la crème d'anchois ou de sardines de Marseille à la Plancha. A déguster frais, entre 10 et 12°C.