

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint Vincent"

2020

"Belle robe brillante. La bouche révèle des saveurs de fleurs blanches et de fruits tels que la poire et la pêche. Un bel équilibre qui s'achève sur une finale fruitée."



RÉCOMPENSES

89 pts - Best Buy Wine Enthusiast

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)

Cépage(s)

Clairette, Grenache noir, Roussanne, Viognier

Terroir

Les parcelles sélectionnées sont issues de deux profils de terroirs :
– Des sols d'argiles et de sables pour les cépages grenache et viognier dans l'Est gardois.
– Des sols calcaires pour les cépages roussanne et clairette dans le Vaucluse.

Vinification

Récolte effectuée tôt le matin pour préserver le potentiel aromatique des raisins. Les cépages sont associés pour le pressurage. Débourbage entre 3 et 6°C pour ensuite lancer la fermentation à très basse température (13°C – 15°C). Elevage 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.
Vin Vegan.

Accords & Service

A déguster en apéritif, ou en accompagnement d'un dos de cabillaud en papillote, de grillades de viandes blanches ou encore des ravioles à la ricotta.
A servir frais entre 10° et 12°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.