

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint Vincent"

2023

"Belle robe grenat aux reflets violine. Un nez élégant sur des arômes de fruits noirs à noyau (cerise burlat). Rond, intense et tonique aux notes de sureau, d'épices douces et Quetsch. Belle longueur en finale."



Millésime

Le temps sec et doux de l'hiver s'est poursuivi au printemps. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle tout en favorisant une belle floraison. La vigne a bien résisté à la canicule record sur la seconde partie du mois d'août. Les vendanges, assez tardives, se sont déroulées dans une ambiance encore bien chaude et sèche. Les grappes récoltées étaient parfaitement saines dans l'ensemble avec des baies concentrées. En résumé, un millésime 2023 tardif et généreux qui présente un profil particulièrement aromatique, élégant et frais.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Sols d'argile et de calcaire du Vaucluse et du Gard.

Vinification

La vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun. La cuvaison dure de 3 à 4 semaines selon les cépages. Après soutirage et fermentation malolactique, les cépages sont assemblés. Le vin est ensuite conservé 6 mois en cuve avant mise en bouteille.

Accords & Service

Accompagnera une cuisine simple et savoureuse telle que : burger au cheddar, lasagnes végétarienne, pilon de poulet au barbecue
A servir à 13-15°C, dès à présent pour profiter au mieux de ses arômes fruités.