



GABRIEL MEFFRE

Tavel "Saint Ferréol"

2024

"Une jolie couleur rubis éclatante, caractéristique de l'appellation. Très expressif au nez sur de délicieuses notes de grenade. Une jolie structure aux saveurs de fraise, groseille, ample et soyeuse, mariée à une belle acidité pour une finale longue et savoureuse.(dégustation juillet 2025)."



Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique exigeant. Le printemps pluvieux a régénéré les sols, et l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a sublimé arômes et couleurs. Malgré des rendements modestes mais de belle qualité, les vendanges ont donné des vins frais, dynamiques et harmonieux, avec des taux d'alcool équilibrés et des tanins bien intégrés. Dans l'ensemble, nous retrouvons les profils équilibrés des millésimes classiques, avec de la maturité, de l'acidité et de la richesse.

Cépage(s)

Cinsault, Grenache noir, Syrah

Terroir

Tavel, cru méridional, est produit sur 950 ha autour de la commune de Tavel dans le département du Gard. C'est la seule appellation rhodanienne à ne produire que du rosé. Les vignes y sont cultivées depuis le 5ème siècle avant JC.

Les raisins entrant dans l'assemblage de notre Tavel proviennent d'un terroir panaché de lauzes, de galets, de sables et de cailloutis.

Vinification

Vinification en cépages séparés entre 12 et 15°C. Une partie de la récolte est vinifiée "par saignée" après 8h de macération préfermentaire tandis que le restant des grappes est pressé directement. Les jus sont ensuite assemblés après la fermentation alcoolique et élevés 4 mois en cuve avant la mise en bouteille.

Accords & Service

Idéal en apéritif ou en accompagnement d'un gravlax de saumon ou de légumes sauce satay.

A déguster frais, entre 10 et 12°C, dès à présent et dans les 3 ans.