

GABRIEL MEFFRE

Tavel "Saint Ferréol"

2019

"Un vin offrant une couleur rose profonde, un nez suave et gourmand aux notes intenses de petits fruits rouges et une bouche associant souplesse et générosité soutenue par une finale épicée et fruitée."

Millésime

Dans le sud de la vallée du Rhône, la récolte s'est déroulée du 2 septembre jusqu'au début du mois d'octobre. Les blancs ont été récoltés lors de la première moitié de septembre tandis que les rouges ont été récoltés en deux temps afin d'en maximiser l'élégance et l'intensité. La première récolte a eu lieu vers la mi-septembre tandis que la seconde a eu lieu vers la fin septembre, après une pluie brève et bénéfique. L'équilibre et la concentration de ce millésime sont remarquables.

Cépage(s)

Carignan, Cinsault, Grenache noir, Mourvèdre

Terroir

Les raisins composant l'assemblage de ce Tavel proviennent d'un terroir panaché de lauzes, de galets, de sables et de cailloutis.

Vinification

Vinification en cépages séparés, une partie de la récolte est vinifiée «par saignée» après 8h de macération préfermentaire tandis que le restant des grappes est pressé directement.

Accords & Service

Idéal au quotidien, ce vin dévoilera ses atouts sur des cuisines ensoleillées comme une paëlla, un crespeou provençal ou encore des brochettes de crevettes grillées.
A déguster dès à présent entre 10 et 12°C.