



**GABRIEL MEFFRE**

## Tavel "Saint Ferréol"

2023

"Une jolie couleur rubis éclatante, caractéristique de l'appellation. Très expressif au nez sur de délicieuses notes de fraise et de grenade. Une jolie structure aux saveurs de grenadine; une belle acidité combinée à des notes de coulis de fraises suivie d'une finale longue et savoureuse"



### 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)

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 accompagnement de saumon à l'unilatéral, de canard à l'orange ou de gyoza de légumes.  
A déguster frais, entre 10 et 12°C, dès à présent et dans les 3 ans.