

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas Hommage à Gabriel Meffre

2010

"Ce terroir unique livre une rare et très belle expression de nos Grenaches : puissance, large palette aromatique (framboise, garrigue, cacao), tanins veloutés, minéralité et grande finesse."



Millésime

Un printemps frais suivi d'un été sec et chaud ont permis aux Grenaches d'arriver à une maturité idéale avec des jus particulièrement concentrés.
Il en résulte un vin riche, complexe et structuré, fait pour la très longue garde.

Cépage(s)

98% Grenache, 2% Syrah

Terroir

Micro selection de 4ha des plus anciens Grenaches du Domaine (entre 60 et 100 ans) situés dans les collines du sud de l'appellation sur le secteur du "Petit Montmirail" à 200m d'altitude, sur des sols de sables argileux, de marnes et de débris calcaires de l'Oligocène. Cette combinaison vieux grenaches/terroir est unique sur l'appellation.

Vinification

Vendanges manuelles. Macération postfermentaire pendant 3 semaines. Elevage 18 mois en cuve. Mis en bouteille au domaine en juin 2012.
Quantité produite : 1.500 bouteilles

Accords & Service

Accompagnera un repas de grande gastronomie.
Servir à 14-16°C et ouvrir la bouteille quelques heures avant.

RÉCOMPENSES

94 pts Wine Advocate
14,5/20 La Revue du Vin de France
16/20 Bettane & Desseauve 05/2023

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.