

Côtes du Rhône

2019

"“D’impressionnantes notes de pêche blanche, de nectarine et de fleurs se dégagent du Côtes Du Rhône Laurus Blanc 2019. Ce blanc vibrant et magnifiquement équilibré possède la richesse classique du Rhône méridional ainsi qu’un sens remarquable de la fraîcheur et de la pureté.” Jeb Dunnuck, octobre 2020"



RÉCOMPENSES

90 pts - ARGENT Decanter

Millésime

L’année 2019, si particulière sur le plan climatique, nous offre encore une fois un grand millésime. En effet, grâce aux températures favorables de février/mars et aux réserves d’eau importantes engendrées par les fortes pluies de l’automne 2018, le vignoble a parfaitement résisté à la chaleur et à la sécheresse de l’été. Le mois de septembre, avec ses journées ensoleillées et ses nuits fraîches, a permis aux grappes de se développer harmonieusement pour arriver aux vendanges à pleine maturité et dans un état sanitaire irréprochable. La qualité exceptionnelle du millésime se confirme à la dégustation avec des vins blancs présentant des équilibres veloutés, une netteté exceptionnelle et une expression aromatique franche.

Cépage(s)

34% Viognier, 23% Roussanne, 20% Grenache, 17% Marsanne, 6% Clairette

Terroir

Les parcelles sélectionnées sont issues de deux profils de terroirs sélectionnés dans l’Est gardois et le Vaucluse :
– terrasses alluviales, calcaires durs, galets et sables qui apportent finesse, fraîcheur et élégance ;
– des sols plus argileux qui donnent de l’opulence à l’ensemble.

Vinification

Récolte entre le 20 août et le 3 septembre. Pressurage direct pour les Roussannes, les Clairettes, les Marsannes et les Grenaches et macération préfermentaire à froid dans le pressoir pour les Viogniers. Débourbage statique au froid. Fermentation en cuve et transfert en fûts pour les Roussannes, les Viogniers et une partie des Marsannes. Elevage 8 mois en pièces Laurus de 275 litres pour 45% de la cuvée avec bâtonnages réguliers les 3 premiers mois. Blocage de la fermentation malolactique.
Mis en bouteille le 23 Juillet 2020.
40 000 bouteilles produites.
Vin Vegan.

Accords & Service

Bourride de lieu jaune
Papillotes de cabillaud
Servir entre 10 et 12°C

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.

Optimum de dégustation : 2019 – 2024

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.