

GABRIEL MEFFRE

Ventoux Saint-Pétrarque

2019

"Ce Ventoux aux arômes de fruits frais présente de subtiles notes épicées."

Millésime

En Vallée du Rhône méridionale les récoltes ont démarré le 2 septembre pour se terminer début octobre. Pour obtenir de belles couleurs et des arômes élégants, nous avons choisi de récolter les rouges en deux temps, pour attendre les pluies de la deuxième quinzaine de septembre qui ont permis de regonfler les baies nous offrant une récolte aux arômes et aux équilibres remarquables.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Le vignoble se situe à 240 m d'altitude à la base sud du massif calcaire du Ventoux. Il repose pour l'essentiel sur des sols greso-sableux calcaires et également sur des sols d'argile rouge.

Vinification

Vinification en cépages séparés. Cuvaison de 2 à 3 semaines selon les cépages. Soutirage et fermentation malolactique avant assemblage des différents cépages. Elevage en cuve 10 mois avant mise en bouteille.
Vin Vegan.

Accords & Service

A déguster avec un lapin à la moutarde ou encore une ratatouille.
A servir à 13-15°C, dès à présent.