GABRIEL CHARDONNAY

Notre collection de vins de cépages « Gabriel » s'inspire de l'esprit visionnaire et aventureux de Gabriel Meffre, fondateur de la Maison en 1936. Très tôt, il s'est mis en quête de sélectionner différents cépages afin d'élaborer des vins équilibrés, gourmands et fruités. C'est pour rendre hommage à son esprit curieux et avide de découvertes que nous avons élaboré ces cuvées à l'allure délicieusement rétro.

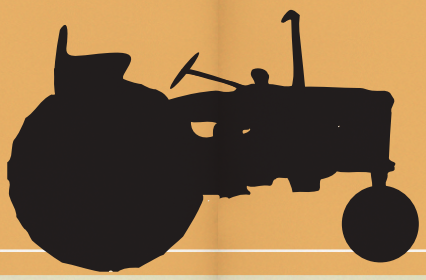
APPELLATION : Pays d'Oc - Chardonnay

VINIFICATION : Nous sélectionnons des Chardonnays vendangés la nuit pour bénéficier des basses températures et ainsi conserver la fraîcheur des raisins. Dès réception en cave, les raisins sont placés en macération dans des pressoirs puis débourbés. La fermentation est réalisée à basse température (13-15°C) afin de protéger les arômes délicats. Le vin est élevé en cuve sans fermentation malolactique avant d'être embouteillé.

DÉGUSTATION : Une belle robe pâle, couleur jaune d'or. Le nez est élégant aux notes florales et aux arômes de miel. L'attaque en bouche est ronde et harmonieuse avec une touche de vivacité et de fruits exotiques. Belle longueur.

SERVICE : A servir frais (13-15°C) en apéritif, ou avec des viandes blanches ou du poisson.

1936
La création
de la maison



DEPUIS 1936

Maison Gabriel Meffre - Le Village - 2 route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas - France
Service Commercial - Tél. : 04.90.12.32.42 | Fax: 04.90.12.32.49 | www.gabriel-meffre.fr | infos@meffre.com