



GABRIEL MEFFRE

Des vins immédiatement savoureux : telle est la promesse de notre gamme Gabriel Meffre Signature. Pour chaque appellation et selon les caractéristiques du millésime, notre savoir-faire s'exprime dans des assemblages minutieux de terroirs et de cépages ; dans des élevages privilégiant le fruit et le soyeux. Appréciables dès leur mise en bouteille, les Crus disposent d'un bon potentiel de garde.



Cairanne Bio

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Cairanne Bio millésime 2018

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.



TERROIR

Les cépages s'épanouissent sur des sols peu profonds situés non loin de la vaste terrasse du «Plan de Dieu» et bénéficiant d'un climat chaud et sec. Les raisins sont cultivés selon les principes de l'Agriculture Biologique.

VINIFICATION

La vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun. La cuvaison dure de 3 à 4 semaines selon les cépages. Après soutirage et fermentation malolactique, les cépages sont assemblés. Le vin est ensuite conservé 6 mois en cuve avant mise en bouteille.
Vin Vegan.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin séducteur offre un nez de framboise et de garrigue, une bouche généreuse et des tanins soyeux.

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Mourvèdre

SERVICE & ACCORDS

A déguster avec une côte de bœuf grillée aux herbes, à présent ou dans les 5 ans.