



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.



Côtes du Rhône Bio

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÔTES DU RHÔNE / CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



## Côtes du Rhône Bio millésime 2020

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées : absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges ! (8 semaines)

### Récompenses

**Argent** - Challenge Millésime Bio 2022



### TERROIR

Grenache & Syrah sont issus de parcelles situées d'une part dans le Gard, sur des sols argileux et sédimentaires et, d'autre part dans le Vaucluse, sur des sols calcaires. Ces deux terroirs complémentaires apportent au vin ce bel équilibre entre structure et fraîcheur.

### VINIFICATION

La vinification est réalisée en cépages séparés. La cuvaison dure 4 semaines. Les jus sont ensuite soutirés pour effectuer leur fermentation malolactique avant d'être assemblés. L'élevage en cuve dure 6 mois avant la mise en bouteille.  
Vin Vegan.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Dans une belle robe rouge rubis, le nez s'ouvre sur des arômes épicés, de fruits mûrs et de fruits confits. On retrouve ces saveurs en bouche dans un très bel équilibre.

### CÉPAGES

Ce Côtes du Rhône est composé des cépages Grenache et Syrah, cultivés en Agriculture Biologique.

### SERVICE & ACCORDS

Idéal au quotidien sur une cuisine simple et familiale comme un onglet de boeuf, une planche de fromages ou un tian de légumes du soleil. A déguster dans sa jeunesse et servir entre 13 et 15°C pour profiter au mieux de ses arômes.