



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.



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

OR Gilbert & Gaillard
Argent - Challenge Millésime Bio 2022



TERROIR

Les raisins entrant dans l'assemblage de notre Côtes du Rhône blanc proviennent des sols argilo-calcaires et à tendance argileuse du Vaucluse pour certains, du Gard et de la Drôme pour d'autres.

VINIFICATION

Récolte effectuée tôt le matin pour préserver le potentiel aromatique des raisins. les cépages sont assemblés avant pressurage. Débourbage entre 3 et 6°C pour ensuite lancer la fermentation à très basse température (13°C - 15°C). Elevage 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.
Vin Vegan.

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe aux reflets verts. Un nez intense offrant des notes fruitées et florales. Un bel équilibre en bouche s'achevant sur une finale marquée par des arômes généreux de fruits à chair blanche.

CÉPAGES

Ce Côtes du Rhône est composé majoritairement de Grenache, Viognier et Clairette, cultivés selon les normes de l'agriculture biologique.

SERVICE & ACCORDS

Idéal à l'apéritif, il accompagnera également avec panache une tarte aux légumes (asperges, tomates, courgettes...), des accras de morue ou encore du saumon à l'aneth. A déguster frais (10 à 12°C).