



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 Rosé

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÔTES DU RHÔNE / CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Côtes du Rhône Rosé 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

88 pts - Best Buy - Wine Enthusiast

TERROIR

Les vignes s'épanouissent sur les sols argilo-calcaires des deux rives du Rhône. On y retrouve un climat méditerranéen qui se caractérise par des étés chauds et secs et des hivers relativement doux. Le Mistral, vent dominant, balaie et assainit le vignoble.

VINIFICATION

Vinification en cépages séparés, pressurage direct et débordage des jus à froid (5-8°C). Fermentation alcoolique à basse température pour extraire le « meilleur du fruit ». Soutirage et blocage de la fermentation malolactique. Assemblage des différents cépages en décembre et mise en bouteille précoce pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes primaires. Vin Vegan.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin offre une robe rose pâle avec un nez floral et des notes de petits fruits noirs.

CÉPAGES

Grenache, Cinsault et Syrah.

SERVICE & ACCORDS

A déguster dès l'apéritif et tout au long du repas avec des plateaux de légumes de saison ou des salades d'été fraîches à base d'avocat, de gambas et pamplemousse ou encore avec des brochettes de poulet au citron et au persil. Servir frais (12°C).

