



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 Villages Bio

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Côtes du Rhône Villages 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)



TERROIR

Sols d'argile et de calcaire du Vaucluse et du Gard.

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 élevé 6 mois en cuve avant mise en bouteille.
Vin Vegan.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin révèle des arômes de fruits rouges bien mûrs et d'épices.

CÉPAGES

Ce Côtes du Rhône Villages rouge bio est composé d'un assemblage de Grenache et Syrah cultivés selon les principes de l'Agriculture Biologique.

SERVICE & ACCORDS

Idéal pour accompagner un navarin d'agneau ou encore un crumble de légumes.
Servir entre 13-15°C, dès à présent pour profiter au mieux de ses arômes.