GABRIEL MEFFRE – Domaine de Longue Toque Côtes du Rhône – 2020
FRANCE

35,25$** | **CARTON DE 6 / 211,50$

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15193301

CÉPAGE
40% Marsanne, 30% Clairette, 20% Grenache Blanc, 10% Roussanne.

PAYS
France

FORMAT
750

DISTRIBUTION
Importations Privées

MILLÉSIME
2020

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

APPELLATION
Côtes du Rhône

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Gigondas, France

ALTITUDE
500 mètres

ÂGE MOYEN DES VIGNES
5 ans

SUPERFICIE DU DOMAINE
34.5 ha

TYPE DE SOL
Sol complexe: mélange de calcaire, argile, et sable.

CARACTÉRISTIQUE
Vin biologique

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Pressurage direct en vendange entière. Débourbage au froid pendant 3 jours, démarrage de la fermentation en cuve inox puis
passage sous bois (demi-muids – 600 litres) pour une partie de la cuve au premier tiers de la fermentation. 20 jours de fermentation avec contrôle de la température en dessous de 20°C. Elevage de 7 mois en demi-muids.

DÉGUSTATION

VISUEL
Une robe jaune dorée éclatante.

OLFACTIF
Le nez est intense et aromatique, il mêle harmonieusement des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

GUSTATIF
Un bel équilibre en bouche qui allie fraîcheur et minéralité.