



20⁴⁵\$



GABRIEL MEFFRE – Côtes du Rhône – Laurus 2022 CÔTES-DU-RHÔNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
13113952

PAYS
Côtes-du-Rhône – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2022

APPELLATION
AOC Côtes du Rhône

CÉPAGE

Viognier 32 %, Grenache blanc 28 %, Roussanne 23 %, Marsanne 17 %

ALCOOL

13.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Gard et Vaucluse, Côtes-du-Rhône

SUPERFICIE DU DOMAINE

Gabriel Meffre: 800 hectares de vignes dans la vallée du Rhône

ÂGE MOYEN DES VIGNES

25 à 40 ans

Rendement: 40 hl/ha

TYPE DE SOL

Les parcelles sélectionnées sont issues de deux profils de terroirs sélectionnés dans l'Est gardois et le Vaucluse:

- Terrasses alluviales, calcaires durs, galets et sables qui apportent finesse, fraîcheur et élégance ;
- Sols plus argileux qui donnent de l'opulence à l'ensemble.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Récolte entre le 20 août et le 3 septembre

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Pressurage direct pour les Roussannes, les Viognier, les Marsannes et les Grenaches. Macération pré-fermentaire à froid dans le pressoir pour les Viogniers. Débourage statique au froid. Fermentation en cuve et transfert en fûts pour les Roussannes, les Viogniers et une partie des Marsannes. Élevage 8 mois en pièces Laurus de 275 litres pour 45% de la cuvée avec bâtonnages réguliers les 3 premiers mois. Blocage de la fermentation malolactique.

SPÉCIFICITÉS –

Vin Vegan

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Notes de pêche blanche, de nectarine et de fleurs

GUSTATIF

Tension vibrante et équilibrée, richesse et fraîcheur

ACCOMPAGNEMENT

Apéritif dinatoire, Vitello Tonnato, Noix de St Jacques grillées, et mets indiens, tel que crevettes à la sauce cardamome et poulet tandoori.

TEMPÉRATURE

10-12°C

TEMPS DE GARDE

Optimum de dégustation jusqu'en 2024

ACCOMPAGNE

Apéro, Poissons, Fruits de mer, Fromages

PRIX ET DISTINCTIONS

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1,3 g/L