



19⁷⁰\$



GABRIEL MEFFRE – Côtes du Rhône – Saint-François Rosé – 2021 CÔTES DU RHÔNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14682487

PAYS

Côtes du Rhône – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2021

APPELLATION

AOP Côtes du Rhône

CÉPAGE

60% Grenache , 40% Syrah

ALCOOL

13.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rosé

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Vallée du Rhône, Rhône méridional

TYPE DE SOL

Le vignoble est situé sur des sols argilo-calcaire recouverts de petits cailloux.

CARACTÉRISTIQUE

Le léger relief protège les vignes du Mistral et le climat méditerranéen est adouci par la proximité rafraîchissante du Mont Ventoux.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Récolte aux premières heures du jour pour préserver la fraîcheur des baies.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

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.

EMBOUEILLAGE –

Mise en bouteille précoce pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes primaires.

SPÉCIFICITÉS –

Vin vègan

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Ce rosé offre un bouquet intense et explosif de petits fruits rouges.

GUSTATIF

Belle finale tout en fraîcheur.

ACCOMPAGNEMENT

Délicieux dès l'apéritif avec des tapas, des grillades, des spécialités provençales ou des salades composées.

TEMPS DE GARDE

Dégustez-le dès à présent

ACCOMPAGNE

Apéro

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1.4 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10 °C à 12 °C