



16⁴⁵\$



GABRIEL MEFFRE – Côtes-du-Rhône – Saint-Vincent Rosé – 2022 CÔTES-DU-RHÔNES, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

13605762

PAYS

Côtes-du-Rhône – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2022

APPELLATION

AOC Côtes-du-Rhône

CÉPAGE

50 % Grenache, 30% Cinsault, 20 % Syrah

ALCOOL

13

DISTRIBUTION

Produits SAQ Dépôt

TYPE DE PRODUIT

Vin Rosé

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Côtes-du-Rhône

TYPE DE SOL

Sols argilo-calcaires

SUPERFICIE DU DOMAINE

800 hectares

CARACTÉRISTIQUE

Raisins issus de parcelles situées sur chaque rive du Rhône

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

À partir du 3 septembre

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

SPÉCIFICITÉS –

Vin Vegan

PARTICULARITÉS –

Grâce à des pluies éparées sur la période, les maturités ont avancé tranquillement. La chaleur de l'été a offert aux rosés et aux blancs une très belle concentration aromatique. Ce millésime séduit par sa légèreté, sa délicatesse et son élégance, le tout dans un équilibre remarquable

Né au 3^{ème} siècle de notre ère en Espagne, Saint Vincent est considéré comme le patron des vignerons. « Vincent » signifie aussi « qui triomphe » en latin

DÉGUSTATION

VISUEL

Très belle robe couleur pétale de rose.

GUSTATIF

La bouche est harmonieuse et fraîche, à la finale longue et fruitée.

TEMPÉRATURE

10°C à 12°C

OLFACTIF

Le nez est floral aux notes de framboise et de groseille.

ACCOMPAGNEMENT

A déguster par exemple avec une parillada, des seiches à la plancha, ou encore un couscous.

TEMPS DE GARDE

À boire dès à présent ou dans les 2 à 3 ans du millésime.