

GABRIEL MEFFRE – Côtes-du-Rhône Villages – Plan de Dieu – Saint-Mapalis – 2022

CÔTES DU RHÔNE, FRANCE



19⁵⁵\$



SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

13286829

PAYS

Côtes du Rhône – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2022

APELLATION

AOC Côtes-du-Rhône-Villages Plan-de-Dieu

CÉPAGE

Grenache 65%, Syrah 30%, Mourvèdre 5%

ALCOOL

14

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOLE

LIEU, NOM

Plan de Dieu, Côtes-du-Rhône

SUPERFICIE DU DOMAINE

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

CARACTÉRISTIQUE

L'AOC Plan de Dieu (devenue Côtes-du-Rhône-Villages Plan-de-Dieu en 2005) est répartie sur 4 communes : Camaret-sur-Aigues, Jonquières, Travaillan et Violès. Situé à l'est d'Orange, le vignoble du Plan-de-Dieu est délimité par deux rivières : l'Aygues et l'Ouvèze

ALTITUDE

Environ 110-120 mètres

TYPE DE SOL

Terrasses alluviales surmontées d'éclats calcaires du Quaternaire

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Début septembre

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vendange en cépages séparés

Égrappage total et foulage puis cuvaison de 3 à 5 semaines selon les cépages

Soutirage et

fermentation malolactique

Élevage en cuve pendant 6 mois

SPÉCIFICITÉS –

Vin Vegan

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe profonde et violine.

OLFACTIF

Nez puissant d'épices

GUSTATIF

Bel équilibre en bouche entre la rondeur du Grenache et la structure de la Syrah. Un vin élégant et surprenant de fraîcheur.

ACCOMPAGNEMENT

Il accompagnera à merveille les charcuteries, les petits gibiers, les plats en sauce et les fromages affinés.

TEMPS DE GARDE

À consommer dès à présent ou dans les 5 ans.

ACCOMPAGNE

Charcuteries, Viandes Rouges, Plats en sauce

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2,4 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Le servir entre 16° et 18°C.

PRIX ET DISTINCTIONS

DECANTER

90pts