GABRIEL MEFFRE – Domaine de Longue Toque – Gigondas

CÔTES-DU-RHÔNE, FRANCE

59^{00} | **CARTON DE 3 / 177^{00}**

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15211071

PAYS
Côtes-du-Rhône – France

FORMAT
750

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

CÉPAGE
60% Grenache, 40% Syrah

ALCOOL
15.5

DISTRIBUTION
Importations Privées

APPELLATION
AOC Gigondas

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Gigondas, Vallée du Rhône

ÂGE MOYEN DES VIGNES
Grenache : 54 ans
Syrah : 18 ans
Rendement: 22hl/ha en moyenne

TYPE DE SOL
Grenache, Mourvèdre et Syrah du secteur de « Montmirail », au sud-ouest de l'appellation (200m d'altitude), sur des sols de sables argileux, marnes et débris calcaires pour la structure et la rondeur
Syrah issue du secteur du Pourra au coeur des Dentelles de Montmirail (400 m d'altitude) sur des marnes du Crétacé recouvertes d'éboulis calcaires pour l'élégance et la minéralité

ALTITUDE
Entre 200 (secteur « Montmirail ») et 400 mètres (secteur « Pourra »)

SUPERFICIE DU DOMAINE
Domaine de Longue Toque: 18 hectares
Gabriel Meffre: 800 hectares de vignes réparties dans la vallée du Rhône

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles à partir du 18 septembre 2017

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Les raisins ont été éraflés puis foulés
Fermentation et macération sur une durée totale de 25 jours
Écoulage et séparation des vins de goutte et des vins de presse
Fermentation malolactique en fûts puis réincorporation d'une partie des vins de presse lors des assemblages
Élevage de 19 mois en fûts, en demi-muid (600l) et en cuve

EMBOUTEILLAGE –
Mis en bouteille au domaine le 25 avril 2019

Production: 20 585 bouteilles, 169 magnums, 10 jéroboams et 10 mathusalems

SPÉCIFICITÉS –
Vin Vegan

DÉGUSTATION

VISUEL
Robe rouge intense aux reflets violine.

OLFACTIF
Nez intense et parfumé aux notes de fruits noirs frais avec une légère touche de vanille et d'encens.

GUSTATIF
Bouche charnue et structurée aux saveurs d'épices grillées, d'herbes séchées, de réglisse et de fruits noirs (cassis, myrtille). Des tanins fins qui accompagnent une finale particulièrement longue et fruitée.

TEMPÉRATURE
A déguster entre 16° et 18°C
Idéalement à ouvrir et carafer 3 heures avant

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
2,9 g/L

TEMPS DE GARDE
Optimum de dégustation : 10 ans

ACCOMPAGNE
Viandes Blanches, Volailles, Fromages

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE ENTHUSIAST
94 pts

JEB DUNNUCK
92 pts

CGA PARIS
Ar