



26⁴⁵\$



GABRIEL MEFFRE – Rasteau – Saint-Didier 2018 CÔTES-DU-RHÔNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14717774

PAYS

Côtes-du-Rhône – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2018

APPELLATION

Rasteau AOC

CÉPAGE

60 % Grenache 25 % Carignan 15 % Mourvèdre

ALCOOL

14

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Rasteau, Côtes du Rhône

ALTITUDE

Paysage découpé en dents de râteau (d'où le nom de 'Rasteau'), marqué par des coteaux qui ne dépassent pas les 360 mètres

La vigne est généralement exposée au sud

SUPERFICIE DU DOMAINE

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

TYPE DE SOL

Sols argilo-calcaires

CARACTÉRISTIQUE

Climat de type méditerranéen avec deux saisons sèches (été et hiver) et deux saisons pluvieuses (automne et printemps). Le Mistral balaie et assainit le vignoble

Saint patron du village, cette cuvée est nommée en l'honneur de St-Didier, qui permit à Rasteau d'échapper à la peste au milieu du XVIIe siècle

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Après égrappage total et foulage, la vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun

La cuvaison dure de 8 à 15 jours selon les cépages

Après soutirage et fermentation malolactique, les cépages sont assemblés

Le vin est ensuite élevé 10 mois en cuve avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe brillante de couleur grenat.

OLFACTIF

Nez très aromatique offrant des arômes de fruits mûrs et des notes poivrées.

GUSTATIF

Bouche ronde et soyeuse aux tannins élégants et fondus. Une finale longue et épicée.

ACCOMPAGNEMENT

Ce vin accompagnera à merveille la cuisine de terroir, les viandes rouges rôties ou encore un dessert au chocolat.

TEMPS DE GARDE

A déguster dès à présent ou dans les 5 ans.

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

4 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16°C à 18 °C