

# GABRIEL MEFFRE – Saint-François – Côtes du Rhône Bio CÔTES DU RHÔNE



17<sup>95</sup>\$



## SPÉCIFICATIONS

### CODE SAQ

14092938

### PAYS

Côtes du Rhône

### FORMAT

750

### TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

### CÉPAGE

55% Grenache, 45% Syrah

### ALCOOL

13,5

### DISTRIBUTION

Produits SAQ

### APPELLATION

Côtes-du-Rhone

## VIGNOBLE

### LIEU, NOM

Gard et Vaucluse, Côtes-du-Rhône

### TYPE DE SOL

Sols argilo-calcaires

### SUPERFICIE DU DOMAINE

800 hectares

### CARACTÉRISTIQUE

Grenaches et Syrah sont issus de parcelles situées d'une part dans le Gard, sur des sols argileux et sédimentaires et, d'autre part dans le Vaucluse, sur des sols calcaires. Cet assemblage de terroirs confère au vin un bel équilibre entre structure et fraîcheur.

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### RÉCOLTE –

Septembre 2019

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

La vinification est réalisée en cépages séparés. La cuvaison dure 4 semaines. Les jus sont ensuite soutirés pour effectuer leur fermentation malolactique avant d'être assemblés. L'élevage en cuve dure 6 mois avant la mise en bouteille.

### SPÉCIFICITÉS –

Produit biologique et végétan.

## DÉGUSTATION

### VISUEL

Robe rouge grenat, belle brillance.

### OLFACTIF

Nez expressif aux arômes d'épices et de fruit noirs.

### GUSTATIF

Palais souple et équilibré avec des notes de petits fruits, ce vin offre des nuances boisées et épicées. Bouche élégante aux tanins soyeux.

### ACCOMPAGNEMENT

À déguster au quotidien sur une cuisine simple et familiale, comme un poulet rôti à la moutarde ou un tian de légumes du soleil.

### TEMPS DE GARDE

À boire dès maintenant.

### ACCOMPAGNE

Viandes Blanches, Volailles, Plats Végétariens

## RIX ET DISTINCTIONS

### IWSC

90 pts

## AUTRES INFORMATIONS

### TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2.4 g/L

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

16°C

### DWWA 2020

Br