

GABRIEL MEFFRE – Vacqueyras – Saint Barthélémy – 2022

CÔTES DU RHÔNE, FRANCE



28⁶⁰\$



SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
15238732

PAYS
Côtes du Rhône – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2022

APPELLATION
Vallée du Rhône

CÉPAGE
Grenache 60%
Syrah 40%

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Vacqueyras, Côtes du Rhône

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

ALTITUDE
Entre 60 et 100 mètres d'altitude en moyenne

TYPE DE SOL
Le sol, à tendance calcaire, est constitué de sables et safres et de terrasses d'éboulis caillouteux que l'on trouve sur les villages de Vacqueyras et Sarrians où se mêlent vignes et garrigue

CARACTÉRISTIQUE

Voisin de Châteauneuf-du-Pape et de Gigondas, l'AOC Vacqueyras est concentrée sur deux communes de la rive gauche de l'Ouvèze, soit celles de Vacqueyras et Sarrians
Le climat est méditerranéen, avec deux saisons sèches (été et hiver) et deux saisons pluvieuses (automne et printemps)
Le Mistral balaie et assainit le vignoble

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Récolte à maturité optimale

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Vinification en cépages assemblés
Fermentation alcoolique pendant 3 semaines avec contrôle des températures ne dépassant pas 28°C afin de privilégier les arômes de fruits frais
Soutirage en cuve et fermentation malolactique
Élevage en cuve pendant 12 mois avant mise en bouteille

EMBOUTEILLAGE –
Affinage de 6 mois en bouteille avant la mise en marché

DÉGUSTATION

VISUEL
Robe brillante aux reflets pourpres.

OLFACTIF
Nez puissant ouvert sur des arômes de garrigues, cerise et olive.

GUSTATIF
Bouche fine et soyeuse aux notes fruitées et aux tanins élégants. Une belle finale subtilement épicée.

TEMPÉRATURE
A servir à 16°C

TEMPS DE GARDE
À boire dès maintenant ou dans les 8 ans.

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
3.2 g/L

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges