



En 1930, [Gabriel Meffre](#) fait l'acquisition de ses premières vignes à [Gigondas](#). En quelques années, il devient un des premiers propriétaires de vignes AOC de France avec pas moins de 800 hectares de vignes en Vallée du Rhône et Provence. En 1936, Il crée la Maison Gabriel Meffre, négociant-éleveur à Gigondas et ancre définitivement l'histoire de la Maison dans le vignoble. Après lui, le relais est assuré par ses enfants. depuis 1997, GABRIEL MEFFRE est gérée par ses cadres dirigeants qui en ont fait une Maison de stature internationale, alliant un savoir faire de vigneron, d'éleveur et de négociant.

Dès le début des années 1990, la Maison Gabriel Meffre a souhaité engager la Maison dans une démarche ISO et ont obtenu les certifications ISO 9001, HACCP, BRC et IFS.

Les Pierres Brisées fait partie de la gamme «**Expression Gabriel Meffre** », gamme d'AOC et de vins de cépages. Elle exprime à la fois le savoir faire de cette maison, créatrice de vins de la Vallée du Rhône et du Languedoc, et la richesse des terroirs et des cépages dont ils sont issus. Ce Côte du Rhône Villages doit son nom à son terroir d'origine, jadis couvert de bois et façonné par le fondateur de la maison, à force d'engins "briseurs de pierre", pour en faire aujourd'hui un terroir de galets roulés, parmi les plus fameux des Côtes du Rhône méridionales.

Oeil - Le vin a gardé la couleur primaire de sa sortie avec une robe foncée sur des nuances rubis et pourpres. Une robe lumineuse et opaque par la densité colorante du vin. Celui-ci présente une belle concentration de matière lorsqu'on l'agite dans le verre. Une robe qui inspire de la puissance et de la générosité.

Nez - Au nez, la trame aromatique est jeune et encore serrée. Avec un peu de temps, apparaissent des notes juteuses et charnues de cerise noire, de cassis, de mûre, d'airelle et de fraise des bois. A l'aération, la trame explose sur une générosité fruitée avec des notes plus confiturées, à peine ponctuées d'arômes de violette et de poivre provenant des cépages. L'ensemble est fin et élégant.

Bouche - On retrouve avec plaisir et délectation la trame fruitée que nous avons au nez sur une attaque souple, juteuse, charnue, veloutée et voluptueuse. Le vin s'affine et prend du relief en milieu de bouche avec une acidité réglissée et mentholée. On retrouve les notes poivrées des cépages en finale. La générosité du début de bouche s'équilibre avec la fraîcheur de la structure. A boire sur sa jeunesse absolument.

Accords Mets et Vins : Grillades de viandes rouges et blanches, terrines de gibier, magret de canard agrémenté d'herbes ou de sauce sucrée salée. Caille rôtie aux raisins, lapin chasseur, daube de bœuf, fromages corses ou du Sud de la France...