

CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Safranee

2020



Vintage

Au début des vendanges, toutes les conditions étaient réunies pour la réussite de ce millésime : un automne pluvieux assurant une recharge hydrique optimale, un hiver doux et sec, un été marqué par des journées chaudes et des nuits assez fraîches pour préserver les baies. Les vendanges ont débuté la 3ème semaine d'août et se sont déroulées dans des conditions optimales avec des raisins magnifiques, une belle maturité et un état sanitaire excellent.

Grape varieties

80% Syrah, 20% Grenache

Terroir

Parcel selection of 4 ha:
– quarztite pebbles deposited by the Rhône, over alluvial clay hillside (Grenache)
– red clay soils (Syrah)

Winemaking

Harvested from September 3rd September 2021. The destemmed grapes were placed directly into tanks without crushing.
Fermentation- maceration lasted 4 weeks with daily pumping-over to favour the diffusion of the tannins and a gentle concentration.
70% of the cuvée was matured for 10 months in French oak barrels.
Bottled on 29th July 2021: 12 673 bottles and 196 magnums produced.
Vegan friendly.

Service & food pairing suggestions

Velouté de potimarron aux châtaignes, carré de porc rôti
Open one hour before serving between 13° and15°C.

Maison Gabriel Meffre - 2 route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas - Tel: +33 (0)4 90 12 32 32 - www.gabriel-meffre.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.