

CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Romane

2021

"Ce millésime 2021 offre des arômes d'abricot et de pamplemousse rose mêlés à des notes florales. Equilibre entre rondeur et minéralité. Belle fraîcheur en finale."



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'évènements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés. Les blancs et les rosés, récoltés tôt, présentent une belle fraîcheur et sont très aromatiques.

Cépage(s)

40% Grenache Blanc, 40% Roussanne, 20% Rolle

Terroir

La parcelle "Romane" est située sur des sols argileux reposant sur une couche de marnes épaisses du Pliocène qui retient efficacement l'eau. Ces conditions sont particulièrement propices à l'épanouissement des cépages blancs qui bénéficient d'une excellente ressource hydrique.

Vinification

Afin de préserver au mieux la qualité des raisins, les vendanges se sont déroulées aux heures les plus fraîches le 1er et 2 septembre 2021. Arrivés en cave, les cépages ont été immédiatement pressés et assemblés.
Après un débourbage de 48h à froid (12°C), les vins ont débuté leur fermentation en cuve puis l'ont terminé en fût. A l'issue d'un élevage de 7 mois, les vins ont été mis en bouteilles le 15 juin 2022.
3 967 bouteilles produites.

Accords & Service

Bel accord des saveurs avec du poisson ou des légumes grillés.
Servir à 12°C