

CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Romane

2024

"Ce millésime 2024 a une robe brillante et élégante aux reflets dorées. Il offre un nez généreux et ouvert aux arômes délicats de fleurs blanches et de pamplemousse. La bouche est minérale et fraiche avec des notes de fruits à chair blanche et de pamplemousse en fin de bouche. Bel équilibre entre rondeur et vivacité. Dégustation en mai 2025."



Millésime

2024 – La météo a été capricieuse, du printemps jusqu'au début juin, marquée par des épisodes pluvieux et du mildiou. En raison de cette instabilité climatique, la récolte a subi des pertes historiques, ne représentant que la moitié de celle de 2023. Il a fallu naviguer avec soin entre les maturités et vendanger au moment le plus propice. Cette vigilance portée à la vigne nous a permis de récolter des cépages blancs à l'acidité malique élevée et d'élaborer ainsi des blancs vifs et toniques, à l'image de la Clairette qui fait son entrée dans notre assemblage en 2024.

Cépage(s)

40% Clairette, 25 % Grenache Blanc, 25% Roussanne, 10% Rolle

Terroir

Les vignes sont situées 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. Age moyen des vignes 8 ans. **Vignoble certifié Haute Valeur Environnementale.**

Vinification

Afin de préserver au mieux la qualité des raisins, les vendanges se sont déroulées aux heures les plus fraîches dans la nuit du 2 septembre 2024. Arrivés en cave, les cépages ont été immédiatement pressés et assemblés. Après un débourbage de 48h à froid (12°C), la fermentation débute en cuve puis se poursuit en fût pendant trois semaines. A l'issue d'un élevage de cinq mois en fûts de chêne, les vins ont été mis en bouteille en avril 2025.

Accords & Service

Bel accord avec une pissaladière, un ceviche, un pavé de saumon grillé ou une salade au chèvre chaud. Excellent en apéritif avec des tapas. 12% alc
Servir à 12°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.