

CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes

2019

"Ce millésime présente une très belle fraîcheur, soulignée ici par des arômes de fruits rouges et d'agrumes."



RÉCOMPENSES

88 pts - Best Buy Wine Enthusiast

Millésime

Après un printemps très sec et des épisodes de canicule entre juin et août, la vigne s'est finalement bien adaptée en produisant des raisins petits mais parfaitement sains et gorgés d'arômes. Quelques orages bienvenus sur la fin de l'été ont permis aux baies d'arriver aux vendanges à maturité. Le millésime s'annonce de belle qualité avec des volumes inférieurs d'environ 10% par rapport à l'an dernier.

Cépage(s)

60% Grenache, 40% Syrah

Terroir

Grenaches et Syrahs sont issus de terroirs principalement composés d'argile. Ces parcelles, situées directement autour du domaine, possèdent les sols les plus profonds. De ce fait , les vignes s'épanouissent dans des conditions hydriques optimales, assurant des degrés moindres, de belles teintes pâles et une grande fraîcheur aromatique.

Vinification

Les vendanges – légèrement plus tardives qu'en 2018 – ont commencé le 29 août. Les raisins ont été vendangés la nuit et très tôt le matin pour préserver leur richesse aromatique. Les moûts limpides, obtenus par pressurage direct suivi d'un débourbage à froid de 48h, ont fermenté ensuite à basse température (12-14°C).
Mis en bouteille en décembre 2019.
Vin Vegan.

Accords & Service

Tian de légumes à la provençale
Filets de cabillaud et concassée de tomates à la coriandre
A déguster entre 12 et 14°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.