

CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Amoureuse

2022

"Pour ce millésime 2022, l'ajout de Cinsault apport de la fraîcheur et renforce la délicatesse de la robe rose poudrée. Le nez gourmand offre des arômes exotiques aux notes de fruit de la passion, de banane et de poire. En bouche, la texture est voluptueuse aux saveurs de pamplemousse rose et de groseille avec une petite note saline en finale. Un bel équilibre pour ce rosé de gastronomie !"



RÉCOMPENSES

91 pts Wine Enthusiast 09/2023
90 pts Wine Advocate 05/2023

Millésime

Un millésime marqué par un départ très précoces de le végétation et un temps chaud et sec qui s'est installé dès le mois de mai. La floraison s'est déroulée dans des conditions climatiques idéales. Aucune pluie n'étant venue donner un peu de répit, les vendanges s'annonçaient très précoces.
Puis, entre le 15 août et le 5 septembre, il est tombé l'équivalent d'un tiers des précipitations annuelles ! Après une petite attente pour laisser la vigne reprendre ses esprits, les vendanges se sont finalement déroulées dans de bonnes conditions, nous offrant ainsi un très beau millésime, gourmand et généreux !

Cépage(s)

60% Grenache, 20% Cinsault, 20% Mourvèdre

Terroir

Toutes les parcelles constituant cette cuvée sont localisées sur la partie argileuse du domaine, à l'exception d'une parcelle de Grenache, au profil plus riche, issue de la zone des galets roulés sur coteaux.

Vinification

Récolte aux heures les plus fraîches de la nuit et de la matinée à partir du 25 août 2022. Les raisins sont pressés directement à leur arrivée en cave (dès 3h du matin) afin d'obtenir des jus clairs. Soutirage des moûts après débourbage statique de 48h à 15°C. Les fermentations ont eu lieu en cuves béton fermées durant une vingtaine de jours à une température comprise entre 16 et 18°C. Après soutirage en fin de fermentation alcoolique, les vins se sont clarifiés avec le froid automnal de la cave.
Le cinsault apporte de la fraîcheur et renforce la délicatesse de la robe.
Mis en bouteille le 14 février 2023. 10 666 bouteilles produites.

Accords & Service

Bouillabaisse
Tajine de légumes au safran
Filets de rougets à la fleur de sel et au thym
A déguster entre 10 et 12°C, dans les 3 ans.

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.