

CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes 'Amoureuse'

2024

"Très belle robe couleur pétale de rose, très pâle avec des reflets saumonés et limpides. Au nez, une grande finesse aromatique s'exprime par des notes de fleur blanche, de pêche blanche et d'agrume, accompagnées d'une touche subtile de pamplemousse rose. En bouche, le profil se révèle minéral et frais, avec une belle délicatesse. La finale est élégante, marquée par un équilibre parfait entre le fruité et l'acidité. Dégustation avril 2025."



Millésime

L'année 2024 a été marquée par des températures douces et chaudes. Un printemps pluvieux, bien plus que la moyenne, a impacté la production et engendré de faibles rendements, surtout sur les Grenaches qui ont été récoltés le 27 août. Cette précocité a été nécessaire pour préserver l'acidité et la fraîcheur des baies, éléments essentiels pour le vin rosé. La récolte du Cinsault a eu lieu le 26 août et celle du Mourvèdre le 11 septembre. Le millésime 2024 nous offre un vin frais, vif et harmonieux.

Cépage(s)

40% Grenache, 30% Mourvèdre, 30% Cinsault,

Terroir

Toutes les parcelles de 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 entre le 26 août et le 11 sept. 2024. 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. Mis en bouteille en avril 2025. 6 600 bouteilles produites.

Accords & Service

"Rafraîchissant et aromatique, partagez ce bijou de rosé en apéritif entre amis avec des tapas ou avec des salades composées, du poulet légèrement épicé ou des grillades de poisson" Nicolas Speranza, viniculteur du Château Grand Escalion. A déguster entre 10 et 12°C, dans les 3 ans.