

CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes 'Amoureuse'

2025

"Robe couleur pétale de rose, très pâle. Nez séduisant, à la grande finesse aromatique, aux notes de bonbons anglais et d'agrumes relevées d'une touche subtile de pamplemousse rose. La bouche, franche et gourmande, allie ampleur et vivacité grâce à une belle acidité. Finale longue, fraîche et intense aux arômes persistants, sur un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur."



Millésime

2025 – offre un millésime à la personnalité marqué par des contrastes climatiques intenses. Les deux vagues de chaleur extrêmes (juin et août) ont apporté une belle maturité tandis que les pluies de fin d'été ont préservé la fraîcheur des baies. Malgré des rendements en baisse, la concentration et la finesse aromatique obtenues sont remarquables. Nos cuvées sont équilibrées avec un remarquable potentiel aromatique. Un millésime qui séduira autant les amateurs que les professionnels par sa générosité et son éclat.

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 29 août et le 3 sept. 2025. 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 le 26 mars 2026. 3 830 bouteilles produites.

Accords & Service

"Rafraîchissant et aromatique, partagez ce bijou de rosé gastronomique entre amis avec des tapas, du poulet légèrement épicé ou des grillades de poisson comme des rougets ou un Saint Pierre au beurre d'agrumes ou bien des plats asiatiques" Nicolas Speranza, viniculteur du Château Grand Escalion.
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.