

CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Safranée

2017

"Des arômes de prune rouge mûre et d'épices douces avec une bouche, ample, ronde et longue caractérisent cette cuvée en 2017."



RÉCOMPENSES

Argent Concours Général Agricole de Paris 02/2019

Millésime

Les conditions météorologiques de l'année 2017 ont été marquées par des températures élevées et une absence de pluviométrie. La floraison en a été perturbée. La canicule printanière et estivale a entraîné l'évolution rapide des sucres dans les raisins sans que la maturité des tanins et des anthocyanes soient simultanément au rendez-vous. La patience a donc été de rigueur afin d'obtenir une maturité phénolique parfaite! Les vendanges ont, malgré tout, été particulièrement précoces et ont débutées dès le 29 août pour les rouges. Une grande vigilance en cave associée à la qualité de nos terroirs qui ont globalement mieux résisté aux conditions extrèmes de cette année, nous délivrent ici un joli millésime pour la troisième année consécutive.

Cépage(s)

72% Syrah, 23% Grenache, 5% Carignan

Terroir

Sélection de 4 hectares. Les Grenaches sont plantés sur des coteaux limono-argileux recouverts de galets roulés et les Syrahs sur des argiles rouges.

Vinification

Récoltes entre le 29 août et le 7 septembre. La vendange égrappée est mise en cuve sans foulage. Cuvaison de 4 semaines avec remontages quotidiens pour favoriser une diffusion douce des tanins.Le vin est élevé pendant 10 mois avec 25% de la cuvée en pièces de chêne Français. Mis en bouteille le 19 juillet 2018. 22 869 bouteilles et 410 magnums produits. Vin Vegan.

Accords & Service

Caviar d'aubergine, Risotto noir de Camargue
Servir à 14-16°C. Ouvrir 1 heure avant dégustation.
Optimum de dégustation : 2018 – 2026

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.