

CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Safranée

2018

"Des arômes concentrés de fruits noirs confiturés, une bouche gourmande et ample à la finale fraîche et persistante."



RÉCOMPENSES

90 pts Decanter 05/2023
89 pts Jeb Dunnuck
89 pts Wine Enthusiast

Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

Cépage(s)

80% Syrah, 10% Grenache, 10% Mourvèdre

Terroir

Sélection de 4 hectares du domaine.
Grenaches sur coteaux limono-argileux recouverts de galets roulés.
Syrahs sur sol d'argiles rouges.

Vinification

Début des récoltes le 11 septembre 2018. Egrappage total, mise en cuve sans foulage.
Cuvaison de 4 semaines avec remontages quotidiens pour favoriser une diffusion douce des tanins.
Elevage 10 mois de 75% en cuve et 25% en pièces de chêne Français.
Mise en bouteille le 25 juillet 2019 : 15 252 bouteilles et 240 magnums.
Vin vegan.

Accords & Service

Côte des bœuf aux échalotes confites, Velouté de potimarron aux châtaignes
Servir à 14-16°C. Ouvrir 1 heure avant dégustation. Optimum de dégustation : 2019 – 2025