

CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Safranée

2019

"“un rouge délicieux, mûr, moyennement corsé qui offre beaucoup de notes de fruits noirs ainsi que des notes de tapenade, de garrigue et de poivre, avec une légère salinité en finale. C’est à nouveau un vin bien vinifié et délicieux de ce domaine. ” Jeb Dunnuck, Janvier 2022"



RÉCOMPENSES

88 pts Jeb Dunnuck 01/2022
ARGENT Decanter 06/2021

Millésime

Après un printemps très sec et des épisodes de canicule entre juin et août, la vigne s’est finalement bien adaptée en produisant des raisins petits mais parfaitement sains et gorgés d’arômes. Quelques orages bienvenus sur la fin de l’été ont permis aux baies d’arriver aux vendanges à maturité. Un millésime aux volumes inférieurs d’environ 10% par rapport au millésime précédent mais de belle qualité.

Cépage(s)

75% Syrah, 25% Grenache

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 13 septembre 2019. Egrappage total, mise en cuve sans foulage.
Cuvaison de 4 semaines avec remontages quotidiens pour favoriser une diffusion douce des tanins.
La moitié de la cuvée est élevée en pièces de chêne Français durant 9 mois.
Mise en bouteille le 28 juillet 2020 : 20 824 bouteilles et 251 magnums produits.
Vin vegan.

Accords & Service

Velouté de potimarron aux châtaignes, carré de porc rôti.
Ouvrir 1 heure avant de le servir entre 13 et 15°C.
Optimum de dégustation : 2020 – 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.