

CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Safranée

2020



Millésime

Au début des vendanges, toutes les conditions étaient réunies pour la réussite de ce millésime : un automne pluvieux assurant une recharge hydrique optimale, un hiver doux et sec, un été marqué par des journées chaudes et des nuits assez fraîches pour préserver les baies. Les vendanges ont débuté la 3ème semaine d'août et se sont déroulées dans des conditions optimales avec des raisins magnifiques, une belle maturité et un état sanitaire excellent.

Cépage(s)

80% Syrah, 20% Grenache

Terroir

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

Vinification

Début des récoltes le 3 septembre 2020. Egrappage total, mise en cuve sans foulage.
Cuvaison de 4 semaines avec remontages quotidiens pour favoriser une diffusion douce des tanins.
70% de la cuvée est élevée en pièces de chêne Français durant 10 mois.
Mise en bouteille le 29 juillet 2021 : 12 673 bouteilles et 196 magnums produits.
Vin vegan.

Accords & Service

Velouté de potimarron aux châtaignes, carré de porc rôti
Servir entre 13° et 15°C. Ouvrir une heure avant dégustation.