

CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Safranée

2022

"Belle robe violine. A l'ouverture, nez fin, flatteur sur des petits fruits noirs (cerise, cassis) avec une touche d'épice. Un palais velouté, frais et élégant aux notes de violette en fin de bouche."



Millésime

Un millésime 2022 marqué par un départ très précoce de la végétation et un temps chaud et sec qui s'est installé dès le mois de mai. La floraison s'est déroulée dans des conditions climatiques idéales. Aucune pluie n'étant venue donner un peu de répit, les vendanges s'annonçaient très précoces. Puis, entre le 15 août et le 5 septembre, il est tombé l'équivalent d'un tiers des précipitations annuelles ! Après une petite attente pour laisser la vigne reprendre ses esprits, les vendanges se sont finalement déroulées dans de bonnes conditions, nous offrant ainsi un très beau millésime, gourmand et généreux.

Cépage(s)

Uniquement Syrah

Terroir

Micro-sélection sur 2 hectares, sur sols de cailloutis quartziques villafranchiens déposés par le Rhône reposant sur des argiles rouges, produisant des grappes de petites tailles, bien aérées et garantissant un rendement qualitatif. Age moyen des vignes : 24 ans.

Vinification

Vendanges du 25 août au 2 septembre 2022. Égrappage total, mise en cuve sans foulage. Cuvaison de 4 à 5 semaines avec remontages quotidiens pour favoriser une diffusion douce des tanins. 70% de la cuvée est élevée en pièces de chêne Français de 2 à 4 vins durant 9 mois. Mise en bouteille le 20 juillet 2023 : 7 846 bouteilles et 391 magnums produits.

Accords & Service

Terrine de sanglier, épaule d'agneau aux légumes confits, dessert au chocolat noir.
Ouvrir 1 heure avant de déguster entre 13 et 15°C.
Optimum de dégustation : 2023 – 2027