

CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Romane

2025

"Ce millésime 2025 se distingue par une robe or pâle, brillante et lumineuse. Le nez, délicat et expressif, offre des arômes de fruits à chair blanche, relevés de notes de pamplemousse. En bouche, l'attaque est fraîche et minérale, portée par une belle tension qui s'étire jusqu'en finale sur des nuances de pomelo. Dégusté le 4 juin 2026."



Millésime

2025 – offre un millésime à la personnalité marqué par des contrastes climatiques intenses. Les deux vagues de chaleur extrêmes (juin et août) ont apporté une belle maturité tandis que les pluies de fin d'été ont préservé la fraîcheur des baies. Malgré des rendements en baisse, la concentration et la finesse aromatique obtenues sont remarquables. Nos cuvées sont équilibrées avec un remarquable potentiel aromatique. Un millésime qui séduira autant les amateurs que les professionnels par sa générosité et son éclat.

Cépage(s)

40% Clairette, 25 % Grenache Blanc, 25% Roussanne, 10% Rolle

Terroir

Les vignes sont situées sur des sols argileux reposant sur une couche de marnes épaisses du Pliocène qui retient efficacement l'eau. Ces conditions sont particulièrement propices à l'**épanouissement des cépages blancs** qui bénéficient d'une excellente ressource hydrique. La proximité de la Camargue permet de bénéficier de la fraîcheur nocturne apportée par la Méditerranée. Ces deux éléments complémentaires apportent équilibre et finesse à nos vins. Age moyen des vignes 9 ans. **Vignoble certifié Haute Valeur Environnementale.**

Vinification

Afin de préserver au mieux la qualité des raisins, les vendanges ont eu lieu aux heures les plus fraîches dans la nuit du 28 août, à l'exception de la Clairette récoltée le 12 septembre 2025. Arrivés en cave, les cépages ont été immédiatement pressés et assemblés. Après un débourbage de 48h à froid (12°C), la fermentation a débuté en cuve puis s'est poursuit en fût de chêne pour près de la moitié de la cuvée. A l'issue d'un élevage de six mois, les vins ont été assemblés avant la mise en bouteille le 25 mars 2026. 7 374 bouteilles produites.

Accords & Service

Bel accord avec une pissaladière, des couteaux persillés, des calamars à la plancha ou une salade au chèvre chaud. Excellent dès l'apéritif avec des tapas.
Servir à 12°C