CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Romane

2019

"Ce 2019 présente une belle robe or clair et limpide. Au nez, les notes de poire et de melon dominent dans un ensemble très séduisant. La bouche confirme les notes de melon et de pamplemousse. Belle tension qui relève la finale."

RÉCOMPENSES

90 pts Jeb Dunnuck

Millésime

Après un printemps sec et des épisodes de canicule entre juin et août, la vigne s'est bien adaptée en produisant des raisins petits mais parfaitement sains et très concentrés aromatiquement. Quelques orages bienvenus sur la fin de l'été ont permis aux baies d'arriver aux vendanges à pleine maturité. Le millésime est de très belle qualité avec des volumes inférieurs d'environ 10% par rapport à l'an dernier.

Cépage(s)

40% Grenache Blanc, 40% Roussanne, 20% Rolle

Terroir

La parcelle "Romane" est située 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 ne souffrent pas de stress hydrique.

Vinification

Afin de préserver au mieux la qualité des raisins, les vendanges se sont déroulées aux heures les plus fraîches de la nuit le 4 septembre 2019. Arrivés en cave, les cépages ont été immédiatement pressés et assemblés.
Après un débourbage de 48h à froid (12°C), les vins ont débuté leur fermentation en cuve puis l'ont terminé en fût. A l'issue d'un élevage de 6 mois, les vins ont été mis en bouteilles le 5 mai 2019.
1.100 bouteilles produites.

Accords & Service

Il accompagnera idéalement la fraîcheur d'une salade "César", des gambas au barbecue, des moules à la plancha ou même une tarte au citron.
Servir autour des 12°C

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.