

CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Romane

2020

"Ce millésime 2020, très expressif, exhale des notes florales et exotiques. Les arômes de fruits à chair blanche (poire et pêche) sont intenses, gourmands et s'achèvent tout en finesse sur une finale citronnée, légèrement mentholée."



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)

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 bénéficient d'une excellente ressource hydrique.

Vinification

Afin de préserver au mieux la qualité des raisins, les vendanges se sont déroulées aux heures les plus fraîches de la nuit à partir du 24 août 2020. 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 12 mai 2021.
1 878 bouteilles produites.

Accords & Service

Délicieux avec un plateau de fruits de mer ou des légumes grillés.
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.