



CHÂTEAU GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Romane

2022

"Ce millésime 2022 offre des arômes délicats et fleuris d'iris et de noisette. La bouche est ample et fraîche aux notes d'agrumes et de zeste de citron en finale. Dégustation de février 2023"



Millésime

2022, un millésime marqué par un départ très précoce de la végétation et un temps chaud et sec dès le mois de mai. La floraison s'est déroulée dans des conditions climatiques idéales. 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)

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. Age des vignes et rendement : 8 ans - 22 hl/ha.

Vinification

Afin de préserver au mieux la qualité des raisins, les vendanges se sont déroulées aux heures les plus fraîches dans la nuit du 23 au 24 août 2022. Ce sont les vendanges les plus précoces du Château. Arrivés en cave, les cépages ont été immédiatement pressés et assemblés. Après un débourageage de 48h à froid (12°C), la fermentation débute en cuve puis se poursuit en fût pendant trois semaines. A l'issue d'un élevage de quatre mois en fûts de chêne, les vins ont été mis en bouteilles le 27 février 2023. 3 088 bouteilles produites.

Accords & Service

Bel accord avec un bar au beurre blanc ou des légumes grillés. Servir à 12°C -

RÉCOMPENSES

Argent Concours Général Agricole de Paris 03/2023