



CHÂTEAU GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Romane

2023

"Ce millésime 2023 a une belle robe dorée aux reflets verts. Il offre un nez généreux et ouvert sur des notes délicates de fleurs blanches et de poire William. La bouche est minérale et fraîche aux notes d'agrumes et de zeste de citron en finale. Dégustation en mars 2024"



Millésime

2023 - Le temps sec et doux de l'hiver s'est poursuivi au printemps. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle tout en favorisant une belle floraison. La vigne a bien résisté à la canicule record sur la seconde partie du mois d'août. Les vendanges, assez tardives, se sont déroulées dans une ambiance encore bien chaude et sèche. Les grappes récoltées étaient parfaitement saines dans l'ensemble avec des baies concentrées. En résumé, un millésime tardif et généreux qui présente un profil très aromatique avec de jolies matières.

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 9 ans.

Vinification

Afin de préserver au mieux la qualité des raisins, les vendanges se sont déroulées aux heures les plus fraîches dans la nuit du 31 août 2023. Arrivés en cave, les cépages ont été immédiatement pressés et assemblés. Après un débourbage 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 cinq mois en fûts de chêne, les vins seront mis en bouteille en avril 2024.

Accords & Service

Bel accord avec une pissaladière, un pavé de saumon grillé, des Tagliatelles aux scampis ou une salade au chèvre chaud.
Servir à 12°C