



CHÂTEAU GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Amoureuse

2018

"Sous sa robe rosé pâle, c'est un vin de gastronomie aux arômes de fruits rouges frais et à la belle vivacité. Ample et rond en bouche, sa finale est longue et voluptueuse."



RÉCOMPENSES

88 pts Wine Advocate

Millésime

L'automne a été exceptionnellement sec. Le printemps a inversé la tendance avec un cumul important de pluies d'avril à juin. L'été 2018 a été à nouveau marqué par des températures soutenues qui, couplées aux réserves en eau, ont permis au cycle végétatif de se clore sans stress. Un orage au 10 août a apporté les conditions optimales pour atteindre la maturité. Les vendanges ont été réalisées dans des conditions parfaites et tous les raisins ont été rentrés avant les premières pluies.

Cépage(s)

60% Grenache, 20% Syrah

Terroir

Toutes les parcelles constituant cette cuvée sont localisées sur la partie argileuse du domaine, à l'exception d'une parcelle de Grenache, au profil plus riche, issue de la zone des galets roulés sur côteaux.

Vinification

Les vendanges ont commencé le 31 août et se sont terminées le 11 septembre avec la parcelle de Grenache.

Récoltés aux heures les plus fraîches de la nuit et de la matinée, les raisins sont pressés directement à leur arrivée en cave (dès 3h du matin) afin d'obtenir des jus clairs. Après un débordage statique de 48 h à 15°C, nous avons soutiré des moûts limpides. Les fermentations ont eu lieu en cuve béton fermées durant plus de 25 jours à une température inférieure à 14°C. Après soutirage en fin de fermentation alcoolique, les vins se sont clarifiés avec le froid automnal de la cave.

Mis en bouteille le 28 janvier 2019.

10 134 bouteilles produites.

Vin Vegan.

Accords & Service

Gravlax de saumon sauvage aux agrumes

Linguine aux gambas, sauce curry-coco

A déguster entre 10 et 12°C, dans les 3 ans.