



CHÂTEAU GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Amoureuse

2020

"Le millésime 2020 se révèle dans une séduisante robe rose pâle. Au nez, il exhale des arômes de fleur de sureau et de bonbon à la framboise. En bouche, la texture est soyeuse et dévoile des notes de pamplemousse et de groseille avec une touche de minéralité. Un bel équilibre pour ce rosé de gastronomie !"



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)

63% Grenache, 31% Syrah, 6% Rolle

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

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. Soutirage des moûts après débordage statique de 48h à 15°C. Les fermentations ont eu lieu en cuve béton fermées durant une vingtaine de jours à une température comprise entre 14 et 16°C. Après soutirage en fin de fermentation alcoolique, les vins se sont clarifiés avec le froid automnal de la cave.

Mis en bouteille le 27 Janvier 2021.

14 133 bouteilles produites.

Vin Vegan.

Accords & Service

Duo de saumon et de daurade au citron vert et à l'aneth
Beignets de fleur de courgette farcis à la mozzarella
A déguster entre 10 et 12°C, dans les 3 ans.

RÉCOMPENSES

ARGENT Mondial du Rosé 05/2023
91 pts Wine Enthusiast