



CHÂTEAU GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Amoureuse

2023

"Robe rose pastel soutenu. Le nez offre des arômes exubérants de bonbons anglais, fleur de sureau, grenade. En bouche, la texture est voluptueuse aux saveurs persistantes de pamplemousse rose et de groseille avec une petite note saline en finale. Un bel équilibre pour ce rosé de gastronomie ! Dégustation mars 2024."



Millésime

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 pour des vins structurés et élégants.

Cépage(s)

60% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Cinsault,

Terroir

Toutes les parcelles de 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 coteaux.

Vinification

Récolte aux heures les plus fraîches de la nuit et de la matinée entre les 5 et 12 sept. 2023. Les raisins sont pressés directement à leur arrivée en cave (dès 3h du matin) afin d'obtenir des jus clairs. Soutirage des moûts après débourbage statique de 48h à 15°C. Les fermentations ont eu lieu en cuves béton fermées durant une vingtaine de jours à une température comprise entre 16 et 18°C. Après soutirage en fin de fermentation alcoolique, les vins se sont clarifiés avec le froid automnal de la cave. Mis en bouteille le 14 février 2024. 6 600 bouteilles produites.

Accords & Service

Homard grillé, filets de rougets à la tapenade, aubergines à la parmigiana.

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