

CHÂTEAU
GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Safranée

2021

"Belle robe violine due à la prédominance de la Syrah. A l'ouverture, nez fin, flatteur sur des petits fruits noirs (cerise, cassis) avec une touche d'épice. Un palais velouté, frais et élégant aux notes de violette en fin de bouche"



Cépage(s)

80% Syrah, 20% Grenache

Terroir

Sélection de 4 hectares du domaine :
– Grenaches sur coteaux limono-argileux recouverts de galets roulés.
– Syrahs sur sol d'argiles rouges.

Vinification

Vendanges du 10 au 13 septembre 2021. Egrappage total, mise en cuve sans foulage. Cuvaison de 4 à 5 semaines avec remontages quotidiens pour favoriser une diffusion douce des tanins. 85% de la cuvée est élevée en pièces de chêne Français durant 10 mois. Mise en bouteille le 28 juillet 2022 : 6 503 bouteilles et 20 magnums produits.

Accords & Service

Burger charolais, risotto de chanterelles
Servir à 13-15°C. Ouvrir 1 heure avant dégustation.
Optimum de dégustation : 2023 – 2026