



CHÂTEAU GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Safranée

2023

"Robe violine brillante. Au nez, notre Costières se révèle délicat et séduisant, avec de subtiles notes de framboise. En bouche, il se présente fin et soyeux, avec une belle fraîcheur sur le palais. Sa texture est souple, agrémentée d'une légère note poivrée. Belle longueur en bouche aux tanins poudrés, apportant une structure douce et élégante à l'ensemble."



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 2023 tardif et généreux qui présente un profil particulièrement aromatique, élégant et frais.

Cépage(s)

Uniquement Syrah

Terroir

Micro-sélection sur 2 hectares, sur sols de cailloutis quartziques villafranchiens déposés par le Rhône reposant sur des argiles rouges, produisant des grappes de petites tailles, bien aérées et garantissant un rendement qualitatif. Age moyen des vignes : 24 ans.

Vinification

Vendanges du 4 au 8 septembre 2023. Égrappage total, mise en cuve sans foulage. Cuvaion de 4 à 5 semaines avec remontages quotidiens pour favoriser une diffusion douce des tanins. 60% de la cuvée est élevée en pièces de chêne Français de 2 à 4 vins durant 8 mois. Mise en bouteille le 19 juin 2024 : 22 533 bouteilles et 600 magnums produits. Vin vegan.

Accords & Service

Plateau de charcuterie, burger au roquefort ou un tian de légumes du soleil

Ouvrir 1 heure avant de déguster entre 13 et 15°C.

Optimum de dégustation : 2024 - 2028