



CHÂTEAU GRAND ESCALION

Costières de Nîmes Amoureuse

2021

"Le millésime 2021 présente une teinte fine de pétale de rose poudrée. Le nez gourmand offre des arômes exotiques aux notes de fruit de la passion, de banane et de poire. En bouche, la texture est voluptueuse aux saveurs de pamplemousse rose et de groseille avec une petite note saline en finale. Un bel équilibre pour ce rosé de gastronomie!"



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques: gel, pluie - trop ou pas assez - et manque d'ensoleillement.

Au **Château Grand Escalion**, la météo s'est montrée tout aussi agitée avec un épisode de gel perturbant le cycle végétatif, de la pluie et un ensoleillement déficient. Malgré ces événements climatiques, les vendanges se sont déroulées de façon relativement habituelle pour nos blancs et nos rosés qui avec des rendements relativement faibles révèlent une belle palette aromatique élégante et fruitée.

Cépage(s)

80% Grenache, 17% Mourvèdre, 3% 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 coteaux.

Vinification

Récolte aux heures les plus fraîches de la nuit et de la matinée à partir du 30 août 2021. Les raisins sont pressés directement à leur arrivée en cave (dès 3h du matin) afin d'obtenir des jus clairs. Soutirage des moûts après débouillage 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 14 et 16°C. Après soutirage en fin de fermentation alcoolique, les vins se sont clarifiés avec le froid automnal de la cave.

Le Mourvèdre apporte une couleur délicate et une touche de vivacité tout en finesse.

Mis en bouteille le 11 Janvier 2022.

13 300 bouteilles produites.

Vin Vegan.

Accords mets & vins

Bouillabaisse

Tajine de légumes au safran

Filets de rougets à la fleur de sel et au thym

RÉCOMPENSES

15/20 Terre de Vins

Service

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