

GABRIEL MEFFRE – Château Grand Escalion – Costières de Nîmes Rosé 2022 CÔTES DU RHÔNE, FRANCE



17⁶⁰\$



SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

12843128

PAYS

Côtes du Rhône – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2022

APPELLATION

Costières de Nîmes (AOC/AOP)

CÉPAGE

Grenache 60 %, Mourvèdre 20 %, Rolle 5% et Cinsault 15%

ALCOOL

12.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rosé

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Costières de Nîmes, Vallée du Rhône

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans en moyenne

TYPE DE SOL

Terrasses alluviales anciennes du Rhône recouvertes de galets roulés et reposant sur un lit de marnes du Pliocène

Grenaches et Syrahs sont issus de terroirs principalement composés d'argile
Ces parcelles, situées directement autour du domaine, possèdent les sols les plus profonds

ALTITUDE

Coteaux et collines d'altitude peu élevée, entre 20 et 130 mètres en moyenne

SUPERFICIE DU DOMAINE

Château Grand Escalion: 44 hectares
Gabriel Meffre: 800 hectares de vignes dans la vallée du Rhône

CARACTÉRISTIQUE

L'appellation Costières de Nîmes est située au nord de la Camargue, entre Meynes au nord-est et Vauvert au sud-ouest, sur une bande d'environ 10 kilomètre de large sur 40 kilomètres de long qui longe le canal du Rhône à Sète
Le Domaine, qui est situé sur la commune de Générac, près de la ville de Nîmes, est également certifié HVE3 – Haute Valeur Environnementale

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Les raisins ont été vendangés la nuit et très tôt le matin pour préserver leur richesse aromatique

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les moûts limpides, obtenus par pressurage direct suivi d'un débouillage à froid de 48h, ont fermenté ensuite à basse température (12-14°C).

SPÉCIFICITÉS –

Vin Vegan

PARTICULARITÉS –

Certification HVE3 – Haute Valeur Environnementale

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe rose pâle, limpide et brillante.

OLFACTIF

Nez finement épicé (cannelle) avec des notes florales.

GUSTATIF

Bouche veloutée et soyeuse au fruit élégant (groseille). Un vin de gastronomie frais et généreux.

TEMPÉRATURE

A déguster entre 10 et 12°C

ACCOMPAGNE

Apéro, Poissons, Fruits de mer

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1,2 g/L

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE ENTHUSIAST

90