

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



20⁰⁰\$



SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
13879211

PAYS
Côtes du Rhône – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
AOC Costières de Nîmes

CÉPAGE
80% Syrah
10% Mourvèdre
10% Grenache

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Générac (Costières de Nîmes), Côtes du Rhône

ÂGE MOYEN DES VIGNES
20 ans en moyenne

TYPE DE SOL
Grenaches sur coteaux limono-argileux recouverts
de galets roulés
Syrahs sur sol d'argiles rouges

ALTITUDE
Le vignoble est implanté sur des coteaux et des
collines à faible pente, entre 20 et 130 mètres
d'altitude en moyenne

SUPERFICIE DU DOMAINE
Château Grand Escalion: 44 ha
Sélection de 4 hectares du domaine

CARACTÉRISTIQUE
Climat méditerranéen, chaud et sec l'été, tempéré
par la proximité de la mer
Prédominance du vent du nord (Mistral)

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
À maturité optimale

Début des récoltes le 11 septembre 2018 pendant 8 semaines

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Egrappage total, mise en cuve sans foulage
Cuvaison de 4 semaines avec remontages quotidiens pour favoriser une diffusion douce des tanins
Élevage de 10 mois en cuve (75%) et en pièces de chêne Français (25%)

EMBOUEILLAGE –
Mise en bouteille le 25 juillet 2019

Production: 15 252 bouteilles et 240 magnums

SPÉCIFICITÉS –
Vin Vegan
Domaine certifié HVE3 – Haute Valeur Environnementale

PARTICULARITÉS –
Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous
les instants à la vigne comme en cave
Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant une bonne croissance

Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus
qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Au final, il
en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Des arômes concentrés de fruits noirs confiturés

GUSTATIF
Bouche gourmande et ample, à la finale fraîche et
persistante

ACCOMPAGNEMENT
Côte des boeuf aux échalotes confites
Velouté de potimarron aux châtaignes

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
3 g/L

TEMPÉRATURE

Servir entre 16 et 18°C. Ouvrir 1 heure avant dégustation.

TEMPS DE GARDE

Optimum de dégustation : 2019 – 2025

PRIX ET DISTINCTIONS**DWWA**

90 pts

DUNNUCK

89 pts