

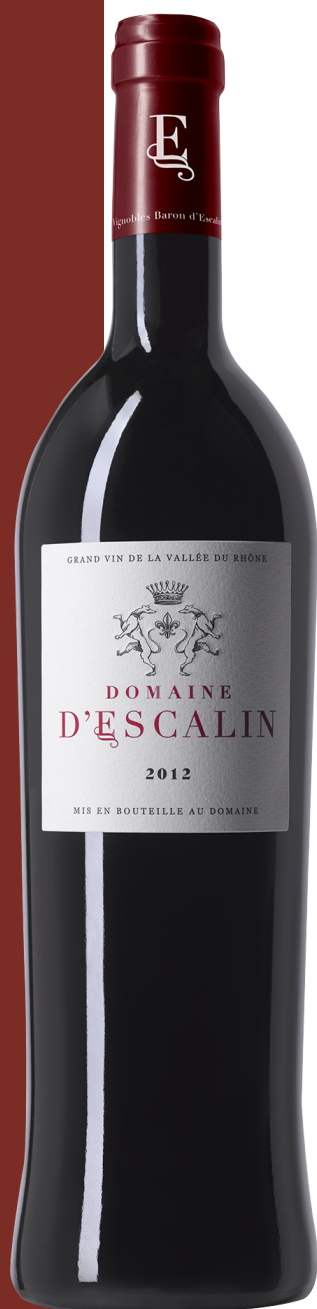
VIGNOBLES

BARON D'ESCALIN

Domaine d'Escalin

AOC Grignan-les-Adhémar
14,5% Alc./vol.
Cépage: 100 % Syrah

Age moyen des vignes: 30 ans
Rendements moyens: 35 hl/ha



Terroir

Terrasses à galets roulés du quaternaire ancien. Ces dépôts alluviaux possèdent tous les critères qualitatifs pour la culture de la vigne (chaleur et drainage), et leur matrice, riche en argile, se montre favorable à la Syrah.

Vinification

Après un suivi méticuleux du cycle végétatif et de l'évolution des maturités parcellaires, nos Syrah sont vendangées à pleine maturité sur dégustation des baies, déterminante pour la date de récolte. Seules les parcelles à l'état sanitaire irréprochable et dont les raisins offrent le profil organoleptique recherché pour cette cuvée, sont sélectionnées.

La vendange est soumise à un foulage, avant d'être encuvée. Cuvaison de 20 jours à 26° en cuve béton. Elevage en barriques pendant 12 mois rythmé par des ouillages hebdomadaires et des soutirages réguliers.

Dégustation

Cette Cuvée emblématique de notre savoir-faire offre, d'ores et déjà, élégance, densité, et puissance. Il est la signature d'un terroir d'exception.

Robe : Grenat, limpide et brillante.

Nez : Complexe et racé. Notes de pignon de pin et arôme de garrigue.

Bouche : Harmonieuse tout en nuances, fruits noirs, épices provençales, laurier et genièvre. Finale longue légèrement fumée.

Servir entre 16 et 18°C.

Accords

Se déguste avec une viande rouge, du gibier, des plats épicés (curry ou plats d'Amérique du Sud par exemple), des plats avec champignons ou oignons, un plat mijoté ou un fromage de caractère.

Conservation

Potentiel de garde, quinze ans et plus.

VIGNOBLES

BARON D'ESCALIN



Récompenses

Médaille d'Argent - 90/100 Decanter World Wine Awards 2017

Médaille d'Argent - IWSC 2017

Médaille 90+ - Guide Gilbert & Gaillard

Médaille de Bronze - IWC 2017

Médaille de Bronze - Wine&Barrel- Allicances du Monde 2017