



Chateau d'Escabes



DOMAINE
Château d'Escabes



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Sud-Ouest



AOC / AOP
Gaillac

Cuvée Grande Réserve



VIN ROUGE

La cuvée Grande Réserve du Château d'Escabes est un vin complexe et riche, élaboré à partir de **vieilles vignes de Syrah** et de **Braucol**. Parfait pour accompagner **les viandes rouges** et **les fromages affinés**.



Sol : Boulbène



Cépages : Braucol, Syrah noir



Vue

Couleur intense et profonde de cerise mûre.



Nez

Arômes intenses de fruits rouges et d'épices.



Bouche

Saveurs chaleureuses de muscade et de poivre gris, accompagnées d'une texture savoureuse des tanins.



75 CL

14 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
17-18°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

La cuvée Grande Réserve du Château d'Escabes est l'accord parfait avec un carré d'agneau aux herbes de Provence.



Viandes rouges



Volailles blanches



Gibiers

Château d'Escabes

Route des Barrières, 81310 Lisle-sur-Tarn, Tarn, France
Tél : +33 7 68 70 27 06 / E-mail : chateau.escabes81@gmail.com

VigneronsBio



Chateau d'Escabes



DOMAINE
Château d'Escabes



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Sud-Ouest



AOC / AOP
Gaillac

À propos de la cuvée Grande Réserve

Naissance et essence du terroir

La cuvée **Grande Réserve** provient du Château d'Escabes, situé à Lisle-sur-Tarn, au sein de l'appellation AOP Gaillac dans le Sud-Ouest de la France. Le domaine englobe 75 hectares, dont 55 sont dédiés à des vignes **d'un seul tenant** autour du château. Grâce à une situation unique au carrefour des influences Méditerranéenne et Océanique, et **sur des sols de Boulbènes** (limono-argilo-calcaire), les vins du domaine bénéficient **d'une fraîcheur remarquable**.

Les cépages de la cuvée Grande Réserve

Cette cuvée met en scène un assemblage de **65% de Syrah** et **35% de Braucole**. Ces cépages sont issus de sélections parcellaires de **vieilles vignes de plus de 40 ans**.

Viticulture et vinification

Le soin apporté au processus viticole est particulier. La fin de septembre voit la réalisation des vendanges, **égrappées à la main**. L'encuvage s'effectue par gravité, et un **contrôle strict de la fermentation** en cuve béton assure **une extraction douce**. **Pigeage fréquent et affinage en cuve** sont les autres étapes cruciales, aboutissant à un vin avec un taux d'alcool de 14%.

Notes de dégustation

Dotée d'une **couleur intense de cerise mûre**, la cuvée Grande Réserve dévoile des arômes intenses de **fruits rouges et d'épices**. La bouche est riche en saveurs chaleureuses de **muscade** et de **poivre gris**, soutenues par une texture savoureuse des tanins.

Accords mets-vin et potentiel de garde

La cuvée Grande Réserve **accompagne parfaitement un gibier**, une volaille, un carré d'agneau ou **des plats typiques du Sud-Ouest**. Vous pouvez déguster ce vin dès à présent, et il a un **potentiel de garde de 5 ans**. Avant de le déguster, il est conseillé de le carafier.