

# CHÂTEAU ESCALETTE

BORDEAUX CÔTÉ NATURE



Château Escalette 2020



Côtes-de-Bourg

70% merlot, 25% cabernet sauvignon, 5% malbec

**MILLÉSIME 2020** : Millésime de grand terroir, 2020 vient former avec 2019 et 2018 un trio sublime. Après un printemps pluvieux et doux, la floraison fût précoce et homogène. L'été sec et frais a été favorable à la maturation. Le stress hydrique a été modéré cette année d'où un millésime précoce avec des structures superbes et des aromatiques intenses.

**TERROIR** : Ils sont argilo-calcaires sur fond pierreux. La roche mère calcaire est à 50cm de profondeur seulement, ce qui permet un bon drainage des sols. En surface, grâce à l'argile, la vigne bénéficie d'une quantité d'eau suffisante.

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : Table de tri, éraflage, macération à froid de 3-4 jours, fermentation lente à température contrôlée en dessous de 28°C. Cuvaision de 3 semaines. La fermentation malolactique est réalisée pour contrôler l'acidité du vin. L'élevage est en cuve inox et dure un an.

**DÉGUSTATION** : Jolie teinte pourpre. Nez sur les fruits bien mûrs, aux nuances de fraise et de framboise. Sa souplesse, son volume de milieu de bouche associé à une finale aux tanins fins donnent à l'ensemble un profil tout en gourmandise.

**ACCORD METS & VIN** : Viandes rouges et volailles.

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 13,5°

