



## Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

L'un des meilleurs JT de tous les temps

### Description:

Un vin de rêve produit par un duo exceptionnel: Michel Gassier, l'un des meilleurs producteurs de la région, et Philippe Cambie, le célèbre oenologue de la vallée du Rhône. Leur rouge phare est un hommage à Joseph Torrès, grand-père de Michel Gassier et fondateur du Château de Nages. Un vin stylé, élevé en fûts de chêne, auquel Jeb Dunnock a attribué l'excellente note de 94/100. Une fabuleuse symbiose entre prix avantageux et plaisir de dégustation.

### Profil aromatique:

Pourpre foncé, noir au centre. Epices typiques de la Syrah dans le bouquet aux notes de poivre noir, de mûres, de réglisse, de lavande et de thym séché. Très complexe et riche en bouche, avec des arômes opulents de compote de prunes, de mûres, de violettes, d'anis et de garrigue, ainsi que des tannins jeunes et veloutés et un bois parfaitement fondu. Le tout est parfaitement équilibré et frais, comme sait si bien le faire Michel Gassier. Finale longue, dense et serrée.

### Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

### Température:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Vallée du Rhône méridionale

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Bio. Certification bio: FR-BIO-10

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2026

**Cépage(s):** 95% Syrah, 5% Mourvèdre

**N° article:** 0529915

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Jeb Dunnock 94/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	95% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2026
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certification bio: FR-BIO-10
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.