



Château de Nages JT Rouge

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Le vin rouge phare de Michel Gassier

Beschreibung:

Un vin de rêve produit par un duo exceptionnel: Michel Gassier, l'un des meilleurs producteurs de la région, et Philippe Cambie, le célèbre œnologue 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, et une fabuleuse symbiose entre prix avantageux et plaisir de dégustation.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur, offene, typische Syrahwürze mit gestossenem schwarzem Pfeffer, Brombeeren, Lakritze, auch etwas Lavendel und getrockneter Thymian. Erneut vollmundig, komplex und reichhaltig im Mund, viel satte Frucht reifer Brombeeren, eingelegter Pflaumen, Veilchen, Anis und der Würze der südlichen Garrique. Alles gekonnt von Michel Gassier perfekt balanciert und immer frisch beliebt. Jugendlich-samtige Tannine und bestens integriertes Holz runden den Wein ab. Im Finale lang, dicht und feinwürzig gewoben – bleibt nachhaltig am Gaumen.

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.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Produzent: (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Elevage: 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 95% Syrah, 5% Mourvèdre

Artikelnummer: 0529917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)
(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 92/100
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2028
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.