MÖVENPICK
VINS



Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Le meilleur vin rouge du Château de Nages noté 92-94/100 points Parker!

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 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.

Profile aromatique:
Robe pourpre, intense et très foncée, noire au coeur. Bouquet épicé de Syrah: poivre noir, mûre, réglisse ainsi qu'un peu de lavande de thym séché. En bouche, richesse, grande complexité et grande diversité des arômes aux notes de petits fruits rouges et noirs; équilibre impeccable et grande fraîcheur; fruité concentré et gourmand; tanins jeunes et veloutés, boisé parfaitement intégré; persistance aromatique ultra longue, dense, à la trame finement épicée, une finale qui dure.

Va bien avec:
Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dûre 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:
Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	France
Appellation:	Vallée du Rhône méridionale
Fabrication:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.0%
Prêt à boire:	À l'apogée
Raisins:	95% Syrah, 5% Mourvèdre
N° article:	0529910

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Pays d'origine:	France
Classifications:	Parker 92–94/100, Score 18.5/20
Raisins:	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	12 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	14.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch