



## Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Le vin rouge phare de Michel Gassier

### 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.

### Profil aromatique:

Pourpre sombre et profond, tirant sur le noir. Un bouquet pure Syrah aux notes poivrées-épicées, herbes sauvages, mûres et réglisse. En bouche riche et à l'aromatique complexe, sa nature encore jeune offre une grande diversité d'arômes, baies rouges et noires (mûres) avec de fines notes épicées. Parfaitement équilibré et très frais ; belle concentration de fruit, tannins jeunes et fins, au bois parfaitement intégré. Une finale très longue, intense et persistante – un super vin !

### 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:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**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:** À l'apogée

**Cépage(s):** 86% Syrah, 14% Mourvèdre

**N° article:** 0529912

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Parker 91-93/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	86% Syrah, 14% Mourvèdre
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<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>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.