



## Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

93 points pour ce bijou du sud de la France

### Description:

Une pépite du pionnier du bio Michel Gassier: son vin rouge phare est un hommage à Joseph Torrès, son grand-père et fondateur du domaine familial Château de Nages. Un élixir stylé, élevé en fûts de chêne, auquel Jeb Dunnuck a attribué l'excellente note de 93/100.

### Profil aromatique:

Pourpre saturé aux reflets violets. Mûres et sureau noir dans le nez complexe, sur de belles touches épicées de clou de girofle et de chocolat noir. C'est un vin puissant avec d'énormes réserves, dominé par les fruits noirs et bleus, avec un milieu de bouche gras et charnu et des tannins bien fondus, festival de baies des bois accompagnées d'arômes de prunes confites et de poivre noir, jutosité et agréable chaleur jusqu'en finale.

### 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:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2035

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

**N° article:** 0529919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Jeb Dunnock 93/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	95% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2035
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certification bio: FR-BIO-10
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.