



## Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

94 points pour ce bijou du sud de la France

### 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:

Rouge pourpre saturé aux reflets violets. Mûres et sureau dans le nez profond, sur de délicates notes de clou de girofle et de chocolat noir. Palais puissant, à nouveau marqué par les fruits noirs et bleus, baies des bois, prunes compotées et poivre noir, milieu de bouche charnu avec un extrait pulpeux et des tannins bien intégrés, énormes réserves, juteux et d'une chaleur agréable 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 2036

**Cépage(s):** 85% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Grenache

**N° article:** 0529920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	85% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Grenache
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2036
<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.