



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 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 fondu, festival des baies des bois avec maintenant également des 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: 14.0%

Cépage(s): 60% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah

N° article: 0529921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Herkunft:	France
Notation:	Parker 91/100, Jeb Dunnock 91/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-10
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.