



VOX Rouge

Costières de Nîmes AOP, Château de Nages, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (B

VOX: la voix de son créateur

Beschreibung:

C'est sur les parcelles supérieures du Château de Nages que sont cultivés les excellents raisins de grenache pour ce vin prestigieux élevé dans les meilleurs fûts. La devise du VOX est simple: «Only the Best». L'objectif affiché de Michel Gassier était de créer un vin à la finale sensationnelle. Le millésime 2016 de ce vin d'exception mérite une place de choix dans votre cave.

Degustationsnotiz:

Pourpre presque noir. Des notes épicées aériennes complètent le bouquet enivrant de baies noires et de poivre. Longueur et incroyable puissance dans la bouche aux arômes suaves et opulents de mûres, de cerises noires, d'épices, de tabac et d'olives noires. Magnifique texture riche et opulente, semblable à celle d'un grand Californien. Avec sa grande persistance, ses tannins soyeux et une délicate acidité, c'est un vin de plaisir, pour les amateurs de rouges puissants.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Produzent: Château de Nages

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: FR-BIO-10

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

Artikelnummer: 0972216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

VOX Rouge

Costières de Nîmes AOP
Château de Nages

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-10
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.