

2013 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOC (Bio)

91 points: un vin superlatif

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.

Note de dégustation:
Pourpre puissant, centre noir. Bouquet épicé de Syrah rappelant le poivre noir, les mûres et la réglisse avec une touche de lavande et de thym séché. Bouche opulente et aromatique avec des notes de prunes compotées, de mûres et d'anis. Tout est frais et en parfaite harmonie, le fruit est gourmand, les tannins jeunes et veloutés, le bois bien fondu. Dense et finement épicé dans la longue finale persistante.

Accompagne idéale:
Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dûre 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.

Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Château de Nages
Notation(s):	Falstaff 92/100, Parker 91/100, Wine Spectator 91/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	93% Syrah, 7% Mourvèdre
Référence:	0529913

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Falstaff 92/100, Parker 91/100, Wine Spectator 91/100
Cépage(s):	93% Syrah, 7% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch