



2016 VOX Rouge

Costières de Nîmes AOP, Château de Nages (Bio)

VOX: la voix de son créateur

Description:

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.

Note de dégustation:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Château de Nages
Notation(s):	Jeb Dunnuck 96/100, Score 19.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
Référence:	0972216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

VOX Rouge

Costières de Nîmes AOP
Château de Nages (Bio)

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 96/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Bio
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: 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.