2015 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

L’un des meilleurs JT de tous les temps

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 oenologue 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, auquel Jeb Dunnuck a attribué l’excellente note de 94/100. Une fabuleuse symbiose entre prix avantageux et plaisir de dégustation.

Note de dégustation:
Pourpre foncé, noir au centre. Epices typiques de la Syrah dans le bouquet aux notes de poivre noir, de mûres, de réglisse, de lavande et de thym séché. Très complexe et riche en bouche, avec des arômes opulents de compote de prunes, de mûres, de violettes, d'anis et de garrigue, ainsi que des tannins jeunes et veloutés et un bois parfaitement fondu. Le tout est parfaitement équilibré et frais, comme sait si bien le faire Michel Gassier. Finale longue, dense et serrée.

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):	Jeb Dunnuck 94/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Référence:	0529915

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 AOP (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94/100
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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