



"L'un des meilleurs JT de tous les temps"

2015 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Description:	«Le millésime 2015 est considéré comme l'un des meilleurs de ces dernières décennies en France. Avec ce vin, Michel Gassier rend hommage au fondateur du domaine, Joseph Torrès. Seules les meilleures grappes issues des plus vieilles vignes ont été sélectionnées, puis le vin a été élevé en barrique. Un rouge puissant doté d'un grand potentiel de garde, que j'aime servir chez moi à mes invités.» Markus Fuhrer, gérant Cellier de Heimberg, Thoune
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.
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: FR-BIO-10
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94/100, Parker 91/100, Decanter 91/100
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Vol. alcool:	14.0 %
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 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.
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
Apogée:	jusqu'en 2026
Producteur:	Château de Nages
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0529915075C6100

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, Parker 91/100, Decanter 91/100
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio. Certification bio: FR-BIO-10
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.