



2016 Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Un vin excellent des vignobles Michel Gassier

Description:

Cet envoûtant vin bio, issu de vieilles vignes des Côtes du Rhône méridionales, est vanté par la presse spécialisée et apprécié du public. Un vin dense et expressif. La carte de visite de Michel Gassier est synonyme de plaisir de dégustation.

Note de dégustation:

Robe rubis profond, noire au centre. Joli bouquet de fruits rouges et noirs, d'herbes de Provence, de terre humide, de poivre et de réglisse. Très riche, avec un corps bien rond et une très belle longueur. Des notes épicées et fraîches, du menthol, du graphite et des tanins doux et mûrs viennent se greffer au fruit vif et riche. Exceptionnellement bon une fois de plus, il reste en bouche pendant plusieurs minutes.

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.

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):	Parker 90-92/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	70% Grenache, 15% Syrah, 15% Carignan
Référence:	0470816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Parker 90-92/100
Cépage(s):	70% Grenache, 15% Syrah, 15% Carignan
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.