



2016 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Le vin rouge phare de Michel Gassier

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 foncé, presque noir, parfum mûr et pénétrant de poivre, de mûres, avec des notes de lavande ainsi que d'épices séchées du sud. En bouche, il est assez corsé, riche et complexe sur le plan aromatique. Compote de prune, baies noires, tannins d'une grande origine, fantastiques, mûrs et soyeux. Le bois des barriques est également parfaitement intégré et donne au vin un raffinement supplémentaire et de délicates notes toastées. La finale est longue, dense et riche en substance. Il coûterait facilement trois fois (!) plus cher s'il provenait du nord du Rhône ou de la Californie.

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 92/100, Jeb Dunnock 92/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	93% Syrah, 7% Mourvèdre
Référence:	0529916

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):	Parker 92/100, Jeb Dunnuck 92/100
Cépage(s):	93% Syrah, 7% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.