



# 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 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): Parker 92/100, Jeb Dunnuck 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.