



2010 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Le meilleur vin rouge du Château de Nages noté 92-94/100 points Parker!

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:

Robe pourpre, intense et très foncée, noire au cœur. Bouquet épicé de Syrah: poivre noir, mûre, réglisse ainsi qu'un peu de lavande de thym séché. En bouche, richesse, grande complexité et grande diversité des arômes aux notes de petits fruits rouges et noirs; équilibre impeccable et grande fraîcheur; fruité concentré et gourmand; tanins jeunes et veloutés, boisé parfaitement intégré; persistance aromatique ultra longue, dense, à la trame finement épicée, une finale qui dure.

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 92-94/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Référence:	0529910

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Origine:	France
Notation(s):	Parker 92-94/100
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.