



## 2017 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:

Rubis soutenu, noir au centre. Parfum légèrement épicé rappelant le cassis, les cerises noires, les violettes, les épices orientales, le poivre et la réglisse. Ample et puissant en bouche, opulence de baies, herbes de Provence et menthol, sur de subtils arômes toastés. Convainquant dans sa catégorie avec sa force et ses tannins soyeux, il reste plusieurs minutes en bouche. Très belle valeur prix-plaisir.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Château de Nages
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 91/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
<b>Référence:</b>	0470817

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOP (Bio)

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 91/100
<b>Cépage(s):</b>	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.