



2018 Château de Nages Rouge

Héritage, 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 profond, noir au centre. Bouquet classique porté par des herbes et des épices sur des baies noires et rouges. Bouche ample aux arômes de fruits noirs, de cassis, de poivre concassé et d'herbes de Provence, sur de délicates saveurs minérales et salées. Les tannins sont mûrs et tendres, tout comme l'acidité. Un très bon vin Bio d'une des meilleures adresses de la région.

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):	Jeb Dunnuck 91/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Référence:	0470818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Nages Rouge

Héritage

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 91/100
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.