



## 2017 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

92 points pour cette splendeur du sud de la France

### Description:

Un vin de rêve élaboré par un duo exceptionnel: Michel Gassier, l'un des meilleurs producteurs de la région, et Philippe Cambie, le célèbre oenologue 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, auquel Jeb Dunnuck a attribué l'excellente note de 92/100. Un formidable rapport plaisir-prix.

### Note de dégustation:

Pourpre profond, notes ouvertes et typiques de Syrah avec du poivre noir, des mûres, de la réglisse, aussi un peu de lavande et de thym séché. A nouveau corsé, complexe et riche en bouche, un fruit saturé et abondant rappelant les mûres, les prunes confites, les violettes, l'anis et des notes de garrigue du sud. Le tout parfaitement équilibré et toujours frais, signé par Michel Gassier. Des tannins jeunes et veloutés et un bois intégré de façon optimale, viennent compléter ce vin. Finale longue, dense et légèrement épicée - persistance en bouche.

### 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 92/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	95% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Référence:</b>	0529917

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

Taille: A7 74x105

### Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnock 92/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	95% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.