



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.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Château de Nages
Notation(s):	Jeb Dunnuck 92/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Référence:	0529917

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):	Jeb Dunnuck 92/100
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.