



2019 Château de Nages Rouge

Héritage, Costières de Nîmes AOP

Un excellent vin des vignobles Michel Gassier

Description:

Le climat méditerranéen des Côtes du Rhône méridionales offre aux vignes du Château de Nages des conditions de croissance idéales. Cet envoûtant vin bio, issu de vieilles vignes, est apprécié du public et vanté par la presse spécialisée. Véritable carte de visite de Michel Gassier, premier producteur de la région, il allie densité et expressivité.

Note de dégustation:

Rouge rubis foncé. Bouquet classique dominé par les herbes et les épices avec des baies noires et rouges. Bouche d'une grande ampleur, des fruits noirs, cassis et poivre concassé et des saveurs délicatement minérales et salées. Les tannins sont mûrs et doux.

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 90–92/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Carignan
Référence:	0470819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Nages Rouge

Héritage

Costières de Nîmes AOP

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 90–92/100, Score 18/20
Cépage(s):	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Carignan
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.