



2014 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Robert Parker: «Un véritable blockbuster pour ce millésime»

Description:

Un vin de rêve produit par un duo exceptionnel: Michel Gassier, l'un des meilleurs producteurs de la région, et Philippe Cambie, le célèbre œnologue 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, et une fabuleuse symbiose entre prix avantageux et plaisir de dégustation.

Note de dégustation:

Pourpre intense, presque noir. Bouquet complexe, aux notes poivrées de Syrah, herbes sauvages, viande fumée, mûres et réglisse. La bouche est ample et très aromatique. Bien qu'encore sur la jeunesse, il offre déjà de belles nuances de petits fruits noirs, agrémentées de délicates touches de graphite. Sa texture est parfaite, tout comme l'équilibre entre puissance, concentration et vivacité, le bois est magnifiquement intégré. Une magnifique valeur prix-plaisir Bio.

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):	Parker 92/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Référence:	0529914

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Parker 92/100
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.