



2020 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

94 points pour ce bijou du sud de la France

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:

Rouge pourpre saturé aux reflets violets. Mûres et sureau dans le nez profond, sur de délicates notes de clou de girofle et de chocolat noir. Palais puissant, à nouveau marqué par les fruits noirs et bleus, baies des bois, prunes compotées et poivre noir, milieu de bouche charnu avec un extrait pulpeux et des tannins bien intégrés, énormes réserves, juteux et d'une chaleur agréable jusqu'en finale.

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 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	85% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Grenache
Référence:	0529920

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 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	85% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Grenache
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.