



2012 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Le vin rouge phare de Michel Gassier

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 sombre et profond, tirant sur le noir. Un bouquet pure Syrah aux notes poivrées-épicées, herbes sauvages, mûres et réglisse. En bouche riche et à l'aromatique complexe, sa nature encore jeune offre une grande diversité d'arômes, baies rouges et noires (mûres) avec de fines notes épicées. Parfaitement équilibré et très frais ; belle concentration de fruit, tannins jeunes et fins, au bois parfaitement intégré. Une finale très longue, intense et persistante – un super vin !

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 91–93/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	86% Syrah, 14% Mourvèdre
Référence:	0529912

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Origine:	France
Notation(s):	Parker 91–93/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	86% Syrah, 14% Mourvèdre
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.