



Château de Nages JT Rouge

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Il vino rosso di punta di Michel Gassier

Beschreibung:

Un vino da sogno prodotto da un duo eccezionale: Michel Gassier, uno dei migliori produttori della regione, e Philippe Cambie, rinomato enologo della Valle del Rodano. Il loro rosso di punta è un omaggio a Joseph Torrès, nonno di Michel Gassier e fondatore dello Château de Nages. Un vino elegante, maturato in botti di rovere, e una favolosa simbiosi tra rapporto qualità-prezzo e piacere di degustazione.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur, offene, typische Syrahwürze mit gestossenem schwarzem Pfeffer, Brombeeren, Lakritze, auch etwas Lavendel und getrockneter Thymian. Erneut vollmundig, komplex und reichhaltig im Mund, viel satte Frucht reifer Brombeeren, eingelegter Pflaumen, Veilchen, Anis und der Würze der südlichen Garrique. Alles gekonnt von Michel Gassier perfekt balanciert und immer frisch beliebt. Jugendlich-samtige Tannine und bestens integriertes Holz runden den Wein ab. Im Finale lang, dicht und feinwürzig gewoben – bleibt nachhaltig am Gaumen.

Ideale con:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Si abbina molto bene anche al branzino alla griglia, alle lasagne alla provenzale, allo stufato di agnello o alla bistecca au poivre.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Produttore: (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 95% Syrah, 5% Mourvèdre

Artikelnummer: 0529917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)
(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 92/100
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2028
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.