



Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

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:

Porpora scuro e profondo, tendente al nero. Un bouquet di Syrah puro con note speziate-pepate, erbe selvatiche, more e liquirizia. Al palato è ricco e complesso, la sua natura ancora giovane offre un'ampia gamma di aromi, frutti rossi e neri (more) con fini note speziate. Perfettamente equilibrato e molto fresco; buona concentrazione di frutta, tannini giovani e fini e legno perfettamente integrato. Finale molto lungo, intenso e persistente: un vino super!

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. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-10

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 86% Syrah, 14% Mourvèdre

Artikelnummer: 0529912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 91-93/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	86% Syrah, 14% Mourvèdre
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-10
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.