



Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

93 punti per questo gioiello del sud della Francia

Descrizione:

Una perla del pioniere del biologico Michel Gassier: il suo vino rosso di punta è un omaggio a Joseph Torrès, suo nonno e fondatore della tenuta di famiglia Château de Nages. Un elisir elegante, maturato in botti di rovere, a cui Jeb Dunnuck ha assegnato l'eccellente punteggio di 93/100.

Profilo aromatico:

Porpora saturo con note di viola. More e sambuco nero al naso complesso, con deliziosi tocchi speziati di chiodi di garofano e cioccolato fondente. È un vino potente con grandi riserve, dominato da frutti neri e blu, con un palato medio grasso e carnoso e tannini ben fusi, un festival di frutti di bosco accompagnato da aromi di prugne candite e pepe nero, succosità e piacevole calore fino al finale.

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.

Temperatura:

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: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

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

Numero articolo: 0529919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnock 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-10
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.