



Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

94 punti per questo gioiello nel sud della Francia

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Rosso cremisi saturo con riflessi violacei. Mora e sambuco al naso profondo, con delicate note di chiodi di garofano e cioccolato fondente. Palato potente, ancora una volta caratterizzato da frutti neri e blu, bacche di bosco, prugne stufate e pepe nero, palato medio carnoso con estratto polposo e tannini ben integrati, grandi riserve, succoso e piacevolmente caldo 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 2036

Varietà d'uva: 85% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Grenache

Numero articolo: 0529920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnock 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Grenache
Da bere:	da subito fino al 2036
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.