



## Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Il vino rosso di punta di Michel Gassier

### 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:

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 con ora anche 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:** 14.0%

**Varietà d'uva:** 60% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah

**Numero articolo:** 0529921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91/100, Jeb Dunnock 91/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-10
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.