



VOX Rouge

Costières de Nîmes AOP, Château de Nages, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (B

VOX: la voce del suo creatore

Beschreibung:

Le eccellenti uve Grenache per questo prestigioso vino, maturato nelle migliori botti, sono coltivate nelle parcelle superiori dello Château de Nages. Il motto di VOX è semplice: "Solo il meglio". L'obiettivo dichiarato di Michel Gassier era quello di creare un vino con un finale sensazionale. L'annata 2016 di questo vino eccezionale merita un posto d'onore nella vostra cantina.

Degustationsnotiz:

Colore viola quasi nero. Arioze note speziate completano l'inebriante bouquet di bacche nere e pepe. Al palato è lungo e incredibilmente potente, con aromi soavi e opulenti di more, ciliegie nere, spezie, tabacco e olive nere. Magnifica struttura ricca e opulenta, simile a quella di un grande californiano. Con la sua grande persistenza, i tannini setosi e l'acidità delicata, è un vino di piacere, per gli amanti dei rossi potenti.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Produttore: Château de Nages

Allevamento: 18 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

Artikelnummer: 0972216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

VOX Rouge

Costières de Nîmes AOP
Château de Nages

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-10
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.