



2018 Château de Nages Rouge

Héritage, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Un vino eccellente dai vigneti di Michel Gassier

Descrizione del vino:

Questo incantevole vino biologico, ottenuto da vecchie vigne nella Côtes du Rhône meridionale, è lodato dalla stampa specializzata e apprezzato dal pubblico. Un vino denso ed espressivo. Il biglietto da visita di Michel Gassier è sinonimo di piacere degustativo.

Nota di degustazione:

Rubino intenso con centro nero. Classico bouquet di erbe e spezie con bacche nere e rosse. Corposo, con aromi di frutta nera, ribes nero, pepe spezzato ed erbe provenzali, e delicati sapori minerali e sapidi. I tannini sono maturi e morbidi, così come l'acidità. Un ottimo vino biologico proveniente da uno dei migliori indirizzi della regione.

Abbinamenti:

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 di agnello o bistecca au poivre.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Nages
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 91/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Numero di articolo:	0470818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages Rouge

Héritage

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 91/100
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.