



2017 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

92 punti per questo splendore del Sud della Francia

Descrizione del vino:

Un vino da sogno prodotto da un duo d'eccezione: Michel Gassier, uno dei migliori produttori della regione, e Philippe Cambie, il famoso 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, affinato in botti di rovere, a cui Jeb Dunnuck ha assegnato l'eccellente punteggio di 92/100. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, con note aperte e tipiche del Syrah di pepe nero, more, liquirizia e un tocco di lavanda e timo secco. Ancora una volta, corposo, complesso e ricco al palato, con frutti saturi e abbondanti che ricordano le more, le prugne candite, le viole, l'anice e le note di gariga meridionale. Il tutto perfettamente equilibrato e sempre fresco, firmato Michel Gassier. Tannini giovani e vellutati e rovere perfettamente integrato completano questo vino. Il finale è lungo, denso e leggermente speziato, persistente al palato.

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:	Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 92/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	0529917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20, Jeb Dunnock 92/100
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.