



2019 Château de Nages Rouge

Héritage, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Un vino eccellente dai vigneti di Michel Gassier

Descrizione del vino:

Il clima mediterraneo della Côtes du Rhône meridionale offre condizioni di crescita ideali per le viti dello Château de Nages. Questo incantevole vino biologico, ottenuto da vecchie vigne, è molto apprezzato dal pubblico e lodato dalla stampa specializzata. Vero e proprio biglietto da visita di Michel Gassier, produttore leader della regione, unisce densità ed espressività.

Nota di degustazione:

Rosso rubino scuro. Bouquet classico dominato da erbe e spezie con bacche nere e rosse. Al palato è corposo, con frutti neri, ribes, pepe spezzato e delicati sapori minerali e sapidi. I tannini sono maturi e morbidi.

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 90–92/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Carignan
Numero di articolo:	0470819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages Rouge

Héritage

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnock 90–92/100
Varietà d'uva:	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Carignan
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.