



2014 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Robert Parker: «A real blockbuster in the vintage»

Descrizione del vino:

Traumwein vom Dreamteam: Michel Gassier, einer der besten Erzeuger in der Region und Philippe Cambie, der als Kultönologe der Rhone gilt, haben sich zusammengetan. Das rote Flaggschiff ist eine Hommage an Joseph Torrès, den Grossvater von Michel Gassier und Gründer von Château de Nages. Ein stilvoller, in Eichenfässern ausgebauter Rotwein und eine wunderbare Symbiose aus vorteilhaftem Preis und lebhaftem Genuss.

Nota di degustazione:

Intensives, fast schwarzes Purpurrot. Tiefgründiger Duft mit würzig-pfeffrigem Syrah-Bouquet, Wildkräutern, geräuchertem Fleisch, Brombeeren und Lakritze. Vollmundig und hoch aromatisch im Mund. Derzeit immer noch jugendlich offenbart er attraktive Noten dunkler Beerenfrüchte mit feiner, graphitartiger Würze gepaart. Perfekt Textur und Balance aus Kraft, Konzentration und Animation, das Holz bestens eingebunden. Zu diesem Preis immer noch ein wahres Schnäppchen in Bio-Qualität!

Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Nages
Valutazioni:	Parker 92/100
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	0529914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOC (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticultura:	Bio
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.