



2019 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

93 punti per questo gioiello del sud della Francia

Descrizione del vino:

Una perla del pioniere del biologico Michel Gassier: il suo vino rosso di punta è un omaggio a Joseph Torrès, suo nonno e fondatore della tenuta di famiglia Château de Nages. Un elisir elegante, maturato in botti di rovere, a cui Jeb Dunnuck ha assegnato l'eccellente punteggio di 93/100.

Nota di degustazione:

Porpora saturo con note di viola. More e sambuco nero al naso complesso, con deliziosi tocchi speziati di chiodi di garofano e cioccolato fondente. È un vino potente con grandi riserve, dominato da frutti neri e blu, con un palato medio grasso e carnoso e tannini ben fusi, un festival di frutti di bosco accompagnato da aromi di prugne candite e pepe nero, succosità e piacevole calore fino al finale.

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:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Nages
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	0529919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2035
Viticultura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.