2020 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

94 punti per questo gioiello nel sud della Francia

Descrizione del vino:
Un vino da sogno prodotto da un duo eccezionale: Michel Gassier, uno dei migliori produttori della regione, e Philippe Cambie, rinomato 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, maturato in botti di rovere, e una favolosa simbiosi tra rapporto qualità-prezzo e piacere di degustazione.
Nota di degustazione:
Rosso cremisi saturo con riflessi violacei. Mora e sambuco al naso profondo, con delicate note di chiodi di garofano e cioccolato fondente. Palato potente, ancora una volta caratterizzato da frutti neri e blu, bacche di bosco, prugne stufate e pepe nero, palato medio carnoso con estratto polposo e tannini ben integrati, grandi riserve, succoso e piacevolmente caldo 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 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	85% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Grenache
Numero di articolo:	0529920

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Grenache
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch