



2020 Château de Nages Rouge

Héritage, Costières de Nîmes AOP (Bio)

Un vino di valore eccellente da Michel Gassier

Descrizione del vino:

Questo incantevole vino biologico, ottenuto da vecchie vigne nella Côtes du Rhône meridionale, è lodato dalla stampa specializzata e apprezzato dal pubblico. Un vino denso ed espressivo. Il biglietto da visita di Michel Gassier è sinonimo di piacere degustativo.

Nota di degustazione:

Rosso rubino scuro. Note speziate di ribes nero completano il seducente bouquet di bacche nere e rosse. Al palato è corposo, con aromi di frutta nera e sambuco e note di pepe, sale e mineralità del territorio. Tannini rotondi ed equilibrio fino al finale succoso. Un magnifico valore da Nîmes.

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:	James Suckling 90/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah
Numero di articolo:	0470820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Nages Rouge

Héritage

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 90/100
Varietà d'uva:	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.