



## 2012 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

Il vino rosso di punta di Michel Gassier

### 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:

Porpora scuro e profondo, tendente al nero. Un bouquet di Syrah puro con note speziate-pepate, erbe selvatiche, more e liquirizia. Al palato è ricco e complesso, la sua natura ancora giovane offre un'ampia gamma di aromi, frutti rossi e neri (more) con fini note speziate. Perfettamente equilibrato e molto fresco; buona concentrazione di frutta, tannini giovani e fini e legno perfettamente integrato. Finale molto lungo, intenso e persistente: un vino super!

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano meridionale
<b>Produttore:</b>	Château de Nages
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Parker 91-93/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	86% Syrah, 14% Mourvèdre
<b>Numero di articolo:</b>	0529912

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP (Bio)

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Parker 91–93/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	86% Syrah, 14% Mourvèdre
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.