



## 2015 Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOC (Bio)

Exzellenter Weinwert von Michel Gassier

### Descrizione del vino:

Dieser bezaubernde Bio-Wein von alten Reben an der südlichen Rhone wird von der Fachpresse gerühmt und vom Publikum geliebt. Voller Dichte und Ausdruckskraft. Die Visitenkarte von Michel Gassier steht für einen hohen Genusswert.

### Nota di degustazione:

Dunkles Rubin mit schwarzem Kern, würziger Duft schwarzer Johannisbeeren und schwarzen Kirschen, orientalischen Gewürzen, Pfeffer und Lakritze. Im Mund mit viel Körper und Fülle, reichhaltige Frucht schwarzer Beeren, dazu Kräuter der Provence, Menthol, Graphit sowie zarte Röstaromen. Betörend die kraftvolle Art und die seidig-samtigen Tannine. Unglaublich viel Wein für kleines Geld, bleibt minutenlang am Gaumen.

### 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:

Jeb Dunnuck 92/100, Parker 89-92/100

### Vinificazione:

12 Monate in Barrique

### Viticultura:

Bio

### Gradazione alcolica:

15.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2024

### Varietà d'uva:

75% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Carignan

### Numero di articolo:

0470815

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château de Nages Rouge

Vieilles Vignes

Costières de Nîmes AOC (Bio)

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 92/100, Parker 89-92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	75% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Carignan
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.