



2019 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

93 points pour ce bijou du sud de la France

Description:

Une pépite du pionnier du bio Michel Gassier: son vin rouge phare est un hommage à Joseph Torrès, son grand-père et fondateur du domaine familial Château de Nages. Un élixir stylé, élevé en fûts de chêne, auquel Jeb Dunnuck a attribué l'excellente note de 93/100.

Note de dégustation:

Pourpre saturé aux reflets violets. Mûres et sureau noir dans le nez complexe, sur de belles touches épicées de clou de girofle et de chocolat noir. C'est un vin puissant avec d'énormes réserves, dominé par les fruits noirs et bleus, avec un milieu de bouche gras et charnu et des tannins bien fondus, festival de baies des bois accompagnées d'arômes de prunes confites et de poivre noir, jutosité et agréable chaleur jusqu'en finale.

Accompagne idéale:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Château de Nages
Notation(s):	Jeb Dunnuck 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Référence:	0529919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.