



## 2012 Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

Le vin rouge phare de Michel Gassier

### Description:

Un vin de rêve produit par un duo exceptionnel: Michel Gassier, l'un des meilleurs producteurs de la région, et Philippe Cambie, le célèbre œnologue de la vallée du Rhône. Leur rouge phare est un hommage à Joseph Torrès, grand-père de Michel Gassier et fondateur du Château de Nages. Un vin stylé, élevé en fûts de chêne, et une fabuleuse symbiose entre prix avantageux et plaisir de dégustation.

### Note de dégustation:

Pourpre sombre et profond, tirant sur le noir. Un bouquet pure Syrah aux notes poivrées-épicées, herbes sauvages, mûres et réglisse. En bouche riche et à l'aromatique complexe, sa nature encore jeune offre une grande diversité d'arômes, baies rouges et noires (mûres) avec de fines notes épicées. Parfaitement équilibré et très frais ; belle concentration de fruit, tannins jeunes et fins, au bois parfaitement intégré. Une finale très longue, intense et persistante – un super vin !

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Château de Nages
<b>Notation(s):</b>	Parker 91–93/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	86% Syrah, 14% Mourvèdre
<b>Référence:</b>	0529912

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château de Nages JT Rouge

Costières de Nîmes AOP

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 91–93/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	86% Syrah, 14% Mourvèdre
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.