

DRINKS.

Château de Nages JT Blanc 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40780820
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Costières-de-Nîmes (Rhône)
Embouteilleur	Château de Nages, Chemin des Canaux, 30132 Caissargues, France
Marque	Château de Nages
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	8 mois
Dégustation	Goût corsé avec du miel d'acacia, des minéraux, du bois frais, du beurre, de la vanille, des agrumes, de l'ananas, des poires, des abricots, de la pâte d'amande, des amandes grillées et un soupçon d'anis.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de 70% de Roussanne, 20% de Viognier et 10% de Grenache Blanc
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2020
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, grillades, viandes blanches

Description

Les vins JT du domaine viticole familial Château de Nages sont un hommage au fondateur du domaine, Joseph Torres, qui l'a acquis à l'âge de 68 ans pendant la Seconde Guerre mondiale. Plus tard, il l'a laissé à son gendre Alfred Gassier, qui vivait encore en Algérie. Jean, le fils aîné d'Alfred, est finalement rentré en France et a commencé à restaurer la propriété délabrée. Plus tard, Roger, le frère de Jean, a repris la responsabilité du domaine et a tout préparé pour le laisser dans un état impeccable à la quatrième génération. Le domaine est situé au cœur d'une zone Natura 2000 à l'extrême sud de la vallée du Rhône, non loin de l'endroit où le fleuve se jette dans la Méditerranée. Les vignobles sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique, c'est pourquoi le JT Blanc est également certifié biologique. La cuvée de vin blanc est composée de trois cépages, typiques de la vallée du Rhône, qui sont d'abord vinifiés individuellement. L'équipe fermente le moût obtenu à partir des raisins cueillis à la main dans des fûts de chêne français (500 L), en utilisant des souches de levures naturelles. La sulfuration n'est pas utilisée. Le vin vieillit ensuite sur lies pendant huit mois, avec un seul bâtonnage aux alentours de Noël. Ce n'est qu'en juin suivant que le vin est assemblé. Le Château de Nages JT Blanc accompagne le filet de veau, les viandes blanches, les coquilles Saint-Jacques, les crevettes, les poissons frits, les sushis, les légumes grillés ou le soufflé. Si vous ne voulez pas ouvrir la bouteille tout de suite, vous pouvez la conserver dans votre cave jusqu'en 2028.